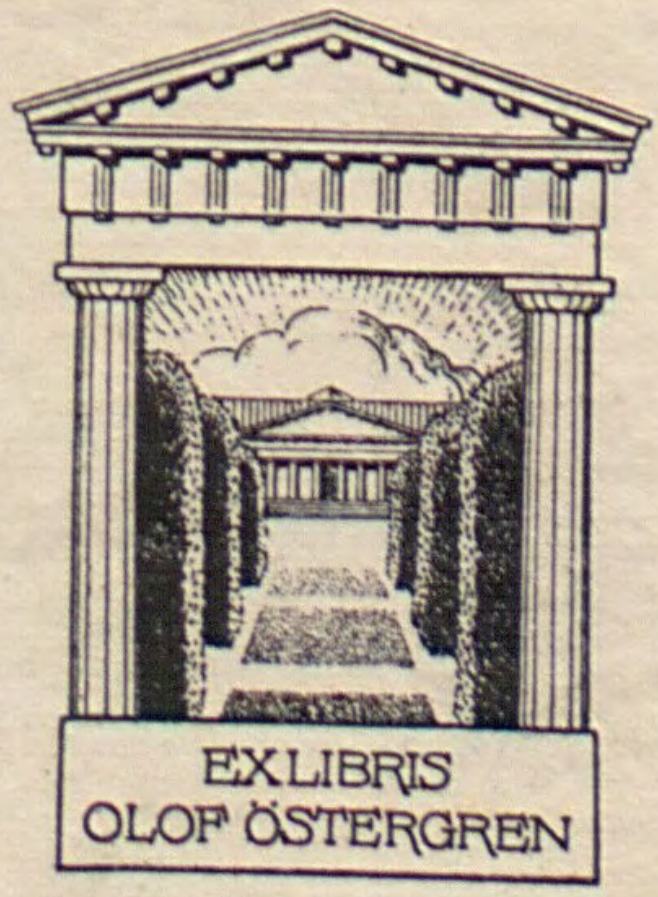
Brita Maria Gardell




UNIVERSITETS-
BIBLIOTEKET
UMEÅ

Östergren

13910

Olof Östergren
24. 2. 1916.

Den Nya och Fullständiga

# Kok-Boken,

innehållande

# Beskrifning,

at

med mindre kostnad tilreda hwarjehanda

# Smakliga Rätter

äfwen af

# Potates,

samt

## Wälmenta Råd och Påminnelser,

som jämwäl för bättre Hushåll kunna wara tjenande,

jemte

# Bihang

## Af et Litet Hushålls-Allahanda,

Författad af

**Anna Maria Ruckerschöld.**

---

Andra Uplagan.

STOCKHOLM,

Tryckt hos Anders J. Nordström, 1801.

På eget Förlag.

# Innehåll.


Wälment Råd til en Hushållerska i et rikt och förnämt Kök pag. 8
Copior af några utländska Matmödrars Portrait = = = = = 17
Rätter af Nötkött = = = = 29
Tilredningar af Kalf = = = = 48
Tilredningar af Får- och Lamkött = = 75
Påminnelser wid insaltning af Färkött = 91
Något om Swinkött = = = = 94
Rätter af Fjäderfä = = = = 101
af Hare och Renkött = = 116—118
Fiskrätter = = = = = = 119
Några Rätter af ägg = = = = 134
Beskrifning på Saucer = = = = 139
Några sorter Deg til bakelser och pastejer 146
Huru Smör skal klaras som skal bli tjenligt til bakelse = = = = = 151
Beskrifning på Pastejer = = = = 152
Några alfwarsamma Soppor = = = 165
Tilredningar af Kål = = = = 178
Några slags Kakor = = = = 182
Pudingar = = = = = 203
Cremer = = = = = = 209
Tilredningar af Grönsaker = = 230
At torka dito = = = = = 237
Sockersylt = = = = = = 244
At preparera Socker til sylt och allahanda mos 244
Safter til winterförråd = = = = 257
At sylta Kirsbär med besparing af socker 262
At göra Sockerspegel = = = = 269
Uplupet Socker-bakwerk = = = = 281
Något om Potates = = = = = 281
Bihang af et litet Hushålls-Allehanda = = 294

# Företal.

## Mina unga och wärdaste Läsarinnor!

Det war allena til Eder som jag wågade aflämna mit första enfaldiga arbete och råd i Hushållswägen, och som jag ej dref dertil af egen winst, ej heller hade den nytta deraf en Förläggare bör tilfalla, men af rent Patriotiskt nit at gagna mit Kön med de minst kostsamma uptäckter, har Försynen så wälsignat min oegennyttiga möda, at den ej allenast hos Eder blifwit med benägenhet uptagen, utan har jag fått flere påminnelser, at göra widare tilökning af et, som til åfventyrs kunde wara unga Matmödrar til underrättelser wid Matredningen. Detta borde wisst smickra min egenkärlek. Men såsom resfärdig ur tiden, är det endast den warma kärleken för mit Kön, deras nytta, deras heder, som förmått mig at åter gripa til pennan. Måtte icke deßa wälmeningar af Eder föraktas! Och mina unga Wänner, om I wille följa en gammal Gummas råd, sannerligen skulle Ni tilskapa Eder en bättre wäg igenom den werld, öfwer hwars bitterhet och trångmål wi så mycket klage. Werlden är som den warit: härlig, god och tilräcklig för oß alla förgängliga warelser; men det äro wi sjelfwe, som med wårt okloka upförande gifwa henne en sådan skapnad, at hon nödwändigt måste skada och

plåga oß. De bedröfliga willerwallor, som i wår tid ligga för öppen dag i Hushållsstån-det, hwarifrån hafwa de wäl sit ursprung? wågar jag beswara denna frågan med en så hård sanning? Ifrån wårt Kön, åtminstone til större delen. Hwad är orsaken til mängden af blottställda wärnlösa Flickor? Ingen annan än Karlarnes fruktan at träffa Hustrur, som okunniga i hushållswägen, kunna sätta deras wälfärd på spel. Härigenom rubbas ej allenast wår wise Skapares fastställde ordning i Naturen, utan sådana seder få råda, som orena Säderneslandet, förstöra friden, och slutligen förjaga alla wälsignelser ifrån et slägte, som så djerft wågat resa sig up emot den Högstes wälgörande Lagar.

Skulle mit råd föraktas, så gån, wärda Damer, til råds med Eder sjelfwa: skåden med fruktan för egen framtid, på de dystra upträden, som nu mer än wanligt wisa sig på ägtenskaps horizonten, och waren öfwertygade, at icke Männerne allena äro skulden til de obyggligheter, som i den wägen wanhedra Fosterlandet. Sannerligen kan en from, dygdig, tarflig och kunnig Hustru uträtta mycket hos en Man, så framt han icke är en barbar, den hon med hela werldens bifall kan skilja sig wid. Satten derföre, mina unga Läsarinnor, det beslut, at winlägga Eder om de kunskaper, som för hela lifstiden blifwa Eder nyttiga, som skola göra en Mans lycka,

och

och tilskapa ägta gode Medborgare för efterwerlden. Här torde inwändas: at denna lärdom borttager tiden för finare yrken, såsom för toiletten för dans, musik och granlåts-arbeten; men så snart en förnuftig öfwertygelse fört hägen til en kunskap, utan hwilken I aldrig kunnen blifwa rätt lyckliga, så blir alltid tid at slöta det gramma, hwilket, ehuru obetydligast af et Fruntimers göromål, är dock en prydnad för hennes Kön. den hon icke bör försumma når tilfälle och råd dertil gifwas. Wåra Damers wanliga hopp, at få lägga commoda armar på en kunnig Hushållerskas axlar, tyckes ock nu efter hand förswinna, sedan äfwen deßa synas blifwa tunt sådde i landet, til hwilken brist Matmödrarnes egen okunnighet torde wara orsaken.

Detta lilla Arbete innefattar intet af det widsträckta Hushålls-systemet; dertil finnes många uplysta tilgångar för den kloka flickan, som beslutit at underrätta sig om genaste wägen til framtida lycka, utan allenast små försök, at wid Matredningen i möjligaste måtto undwika alt det, som i otid kan förstöra de dyra tilgångarne, och likafullt bibehålla smakliga rätter. Om en ung Matmoder denna tiden skulle besöka sit Kök med Mademoiselle Wargs Kokbok i handen, i upsåt at i alt rätta sig efter henne, utan at rådföra sin Mans kaßa, är fruktanswärdt, at en tidig brist snart kördе husfriden på dören;

ren; derföre betages likwäl icke den boken sit wärde. — Hon är owederfägligen den bästa i sit slag, hwars öfwerflöd på kryddor och fina ämnen bör urfäktas, så wäl i anseende til tiderna när den skrefs, som de rika tilgångar Auctorn hade inom det hus, hwarst hon förwärfwade sina kunskaper. Men i wår hårda tid tyckes det blifwa en skyldighet för hwar och en, at utstudera och uptäcka medel som, utan rubbning för smak och hälsa, någorlunda kunna bestå med den allmänna bristen. Derföre äro dessa försök endast för dem, som behöfwa hushålla; dock på det arbetet ej aldeles måtte förkastas af dem, som hafwa råd, wilja och förmögenhet at rikta smaken, är här äfwen något anfördt i det granna och dyra; men med det christeliga råd, at ingen går öfwer sin förmåga i kokings-wägen, så framt gästabuds-anstalter ej påfordra, för hwilka orsaker på landet de också här införas.

Ack! hwarföre kan icke den wällustige rike fatta det patriotiska beslut, at i så dyr tid hålla sig wid den mättlighet naturen utstakat? då han så wäl tjente Staten som sin egen mage dermed. Hwilken är bäst belåten med en åtgärd, den han med hälsa och längt lif åter betalar, ty det är gifwet, at flera hundrade äta än dricka ihjäl sig. Deras efterkommande skulle ock då få tacka dem, så wäl för besparingar af gods, som goda wanor för egna personer. Hwilken lyckfalighet i

läng-

längden för wårt land, och hwilken hugswalelse för uslingen, som nu med sit trägna arbete knapt hinner nära sit för det allmänna så nödwändiga lif. En sådan måttlighet på de rikas bord skulle snarast nedsätta åtande waror, bringa Bonden til christlighet, och uträtta mer än alla yppighets-förordningar.

För dem af mina Läsarinnor, som anslingen af behof eller förnuftig omtanke wilja hushålla, är under egen artikel anförde, åtskilliga rätter af potates, hwilka med sin smaklighet och besparing af Ägg, Mjöl och Mjölk, snart skola bewisa sin nytta. Några Copior af utländska Matmödrars portraiter, äro också här anförda, en del för at roa mina unga Läsarinnor, en del såsom föreställda mönster. Unga förnuftiga Fruntimmer, fatta helt wißt, wid deras genomläsande, det beslut, at undfly det föraktliga och omfatta det nyttiga, det hederliga.

Måtte detta enfaldiga Arbete hos mit Älskade Kön, werka allenast någon nytta, så nedlägger jag nögd min trötta wandrings-staf!

## Wälment Råd til en Hushållerſka i et rikt och förnämt Kök.

Så framt du är beſkedlig, from och dygdig, kära wän, ſå förſmår du icke et dmt råd för din egen lyckſalighets befrämjande. Du har et wigtigt Embete at wårda, hwars förwaltning fordrar anſwar, eftertanke, arbete, wakſamhet, och hwars belöning ofta blir et lidande, ſom ſkulle kunna göra den klokaſte människa willrådig i ſina pligter. Om at wara chriſtlig och kunnig Matmoder blifwit på din lott, är du lycklig; akta då den juwelen och war wakſam i dit upförande emot henne; en ſådan ſkatt torde du icke ſå lätt återfå, och tänk hwad ſamwetsagg, om du igenom eget förwållande miſter den. Har du åter träffat motſatſen af denna för en tjenare ſå owärderliga lycka, ſå nödgas man beklaga dit öde, men tillika råda dig, at icke tappa modet wid dina ſkyldigheter; förtro Gud din ſak, ſå blir du likafullt ſå ärlig, arbetſam och tålig emot den hårda ſom emot den fromma Matmodern, och får derföre mera pris, mera ſamwetsfrid än den, ſom har intet at frida emot. Wißt är du at beklaga, kära wän, när du i din tjenſt träffar en aldeles okunnig Matmöder, ſom fordrar feta ſtekar, feta ſaucer

och

och et bakelse-fat på bordet hwart mål, men tillika at smörbyttan skal räcka efter hennes uträkning. Denna fordran är en werkan af hennes owetenhet i hushållswägen; derföre måste du tåla hwad du kan, allenast dit samwete frisäger dig ifrån onödigt slöseri och otrohet. Man får dock hoppas at de obilliga äro få i et christligt land, ty nämnas de allenast här i förbigående. Hälst deßa få wälmenta råd endast hafwa sit afseende på en Hushållerska, i hwilkens händer en Fru nödgas lägga hela sit förtroende, då stånd och wärde förbjuder henne at sjelf tilse sit hus; kära wän! besinna då sjelf huru stort dit ansvar blir, ja, nästan lika med dem, som äro satte at wårda de wärnlösas rätt. Dit Herrskaps och alla dina medtjenares nöje och trefnad ligger då på dina axlar allena. At winna en Hushållerske-tjenst, synes i allmänhetens ögon et ringa steg til lycka, men det wore önskligt at wigten deraf wore rigtigt känd, och utöfningen i sin rätta helgd, så wißt som Fruntimmer af bättre stånd, hwilkas öden synas bliswa mer och mer hårda, skulle ifrån ungdomen winlägga sig om en wettenskap, som i alla skiften kunde giswa dem tak öfwer hufwudet, och en säker utkomst. Skulle wäl en Fröken, som utan egen åtgärd wore blottställd på nödtorftig utkomst, behöfwa blygas at wara et hederligt Herrskaps stolpe i hushålls-wägen?

Nu, min kära wän, til påminnelse om dina skyldigheter, bör du ferint och troget wårda

dit Herrskaps syßlor och ombetrodda gods; du bör igenom din wakſamhet och kunniga tilſtällningar tilföra dem fullkomligt nöje wid deras bord, utan at dermid begå et et syndigt ſlöseri, ſom i det fallet blir dig en ſwår artikel på räkenſkapsdagen; du bör med ömhet och förſigtighet wårda huſets betjening, ſå at alla bli nögda. (De orättſinte blifwa det aldrig, och dem bör du låta gå ſin wäg når tid blir). Beſinna ſjelf, kära wän, hwad wigtig omſorg du har, och huru höglig en du är åſtundad af alla ſom behöfwa dig, når du gör din ſyßla wål, är trogen och ödmjuk, och hwilken heder och belöning du då kan wänta. Dina axlar äro befriade från bekymrets tyngd i ſkaffningswägen; ty bör du deremot lägga hela din omtanke på ſtyrelſen och utdelningen af dit anförtrodda gods. Gudsfruktan är dig oumgängelig: ifrån den källan härflyter wißaſt de ägta dygderna, då blir du både trogen och ſkicklig utan ſkrymtan; då ſtår du på egen botten, då fruktar du hwarken nycker eller orättwiſa, då kommer du förr eller ſenare i dit Herrſkaps förtroende, då winner du alla dina medtjenares kärlek och wälwilja, ty du handterar dem ej allenaſt chriſtligt, utan du föregår dem med goda exempel i fromhet och faktmodighet; de begynna efter hand bortlägga ſina groſwa ſeder, ſina ſwordomar, och täfla om at blifwa ſit Herrſkap lika ſå nyttiga och älſkade, ſom du. Måtte hwar förnuftig och ſkicklig Hushållerſka mera täfla med andra om deßa egen-

ſkaper;

skaper, än om de största löner. En sådan blir aldrig olönt, hwarken af Gud eller människor; och det är en sådan Juwel, til hwilken man wändt sig med sina råd; de som äro af motsatsen, taga inga råd förr, än den rådlösa timen infaller, när alla råd äro förgäfwes.

Som A är första bokstafwen i Läroboken, så är snygghet och ordentlighet första bokstafwen i köket. Det är lyckligt när en kokerska är kräsmagad, ej allenast för sig, utan ock för alla dem hon lagar maten; då faller af sig sielf, at hon wid alla göromål iakttager den nödwändiga renligheten, som är så oumgängelig i köket, och hwars öfning är lätt, när man wänt sig derwid. Då har hwart och et af redskapen sina wisa rum, då äro alla kokkäril i godt stånd, rena och wäl förtennta, spinnlar med sina wäfredskap bannlyste; damm och alt slags skräp får då det beswäret at dagligen flytta på sopbacken; med et ord, Köket prålar i snygghet och kan utan blygd emottaga främmande. Du sielf, beskedliga Kokerska, behöfwer icke springa undan för dem; när du med et rent köksförkläde och hopbundet hår, står wid dina göromål, kan du förrätta din sak utan at hos dem förorsaka någon äckel för den mat du lagar. För alting råder man dig til eftertanke och tidens iakttagande: derigenom lättas ej allenast dit eget beswär, utan du undwiker den förtret som gemenligen är påföljden af försummelser och bortskämd mat. Kom ihog, du beskedliga wän, at du har en

dyr-

dyrbar Guds gåfwa under händer, som igenom din åtgärd, kan blifwa rätt så skadlig som nyttig för lifwet, som kan njutas så wäl med smak och nöje, som med mißbag, ondska och skada. Waran hwaraf födan beredes, kan hafwa sin hallt, men igenom en okunnig och wårdslös tillagning, kan den så snart blifwa skadlig som nyttig: tro aldrig, kåra wän, at du hjelper saken med kryddor; detta påfund tyckes hafwa sit ursprung ifrån förskämda waror, som behöft förgyllning, sedan Naturens höga smak warit förlorad, antingen igenom okunnighet eller owärdighet. Bjud til med all möjlig forskning, at behålla denna owärderliga smaken wid hwart ämne, så får du berömm af Herrskapet för wäl lagad mat, och heder och belöning desutom, när de erfara at du likafullt minskat och icke ökat deras kryddbod-räkningar. Kåra Kokerska! när du känner och wet, at du har dit Herrskaps nöje eller mißnöje i dina händer, tillika med din egen lycka eller olycka, hwilken sednare består i daglig förtret och täta flyttningar, så haf den lofliga egenkärleken, at med oförtruten flit studera på din wetenskap. Kokböcker åro wäl et godt påfunnet medel, at i början hjelpa saken; men en waksam och försigtig handläggning wid arbetet och en noga upmärksamhet wid hwart och et ämnes förhållande under tilredningen, gör mer än alla Kokböcker, som ofta göra en enfaldig Kokerska hufwudyr; hwaraf följer, at maten blir likaså wimmelkantig til smaken,

som

som tilrederskan. Derföre är det en Kokerskas skyldighet, at akta och bewara ämnets wärde, ifrån första stunden det kommer på elden.

Matredningen är icke en så lätt syßla, som mängen föreställer sig; den fordrar ej allenast arbete, utan ock et wakſamt efterseende. Aktsamhet och wärdande af Guds gåfwor, är en lika stor skyldighet hos en Hushållerska; det minsta förfarande har et stort answar. Bjud til at åfwen i den delen wara en wälsignelse i dit Herrskaps hus. På dig beror at göra nytta och gagn med både smått och stort. At af lättja och försummelse låta förskämmas och bortkasta en duglig wara, är det samma som at förstöd dit Herrskaps penningar på sophögen, åfwen i fördärfwandet af de inwentarier som Köket tilhöra. Allt sådant kommer en gång på dit samwetes answar. Åfwen om du tror dig utöfwa Christendomspligter emot din nästa, då du oförsedt utströr til fattige de matwaror du fått under dina händer, och menar dig göra Gudi en tjenst dermed, når du utan dit Herrskaps tilstånd, gifwer bort med fulla händer, det som icke hör dig til, och för hwilket du sjelf aldrig arbetat, stöd dig icke wid de tacksamma wälsignelser du återfår; så sant som Gud skapat himmel och jord, bliwa icke alla desse förwandlade i förbannelser, och komma dig at slå hårdt på räkenskapsdagen. Likafullt kan du, kära wän, hafwa et christligt och medlidande hjerta emot din fattiga nästa, och hwem wore så illa sinnad, at han wille rå-

da

da dig derifrån; men i den ställning du är såsom tjenare, tilkommer dig ej annat, än det du kan utwerka dig lof til af dit Herrskap; tag noga wara på skråden. Ben och andra öfwerlefwor, kasta icke för kattor och hundar sådant, som en usling i sin hunger, med heta tacksägelse-tårar til Gud, kan förtära. Detta enda hör dig til under din tjenstetid; men om du wid detta lilla år en trogen skaffare, så kommer nog den tid, då du af eget förråd kan hugsvala. Lycklig måtte man skatta dig då, når du får tilfredsställa dina känslor med en så oskattbar nåd, at hugsvala din bedröfwade och behöfwande nästa.

War äfwen en så uprigtig och trogen Hushållerska emot husets betjening, som emot Herrskapet sjelfwa; du tjenar då bägge på en gång. Gif hwar och en sin tilbörliga del i rätt tid med ordning, och wårdslösa ej heller den spis dem bestås. Såsom Naturens gåfwa har den gröfsta föda sin egen läckerhet, allenast den igenom warsam tilredning blir bibehållen. Slösa icke så i den ena tiden, at du behöfwer knappa för dem i en annan; den minsta rubbning i deras rättigheter gör buller i huset, oroar Herrskapet och slutligen faller förtreten på dit eget hufwud. Sannerligen om tjenstefolk handterades klokt och försigtigt, skulle de icke äfwen en gång blifwa förnuftiga människor. Och de som ej wilja blifwa det, må til egen skada fritt bannlysas ifrån de bästa Husbönder. Tro icke

at

at man råder dig at leka kamerat med dem; nej, behåll dit fat i helgelse, war deras förebedjerska, når det behöfs; men utan at wara högmodig, är det dig lofgifwet at taga din person i akt för all slags fidwördnad, så snart du står i matmoders ställe; och hwad wille du annars uträtta hos detta slags folk. Skulle du göra dig den ena gången dem likställig i gap och flak, huru kunde du en annan gång harmas når de icke lydde dina befallningar. För alting råder man dig i den högste Gudens namn, at wakta dig för bannande och swordomar. Et elakt hjerta och et upretadt sinne utbläser detta giftet hastigt igenom munnen. Men om wi efter den ewiga sanningens utsago, skole answara för hwart fåfängt ord som går af wår mun; hwad monne icke då det straffet blifwa swårt, som skal wedergälla alla de gånger, wi med hetsigt nit och andagt anropat själa-fienden, at han må återtaga det friwilliga rofwet, som kostat et Gudablod, at en gång slita ur hans klor; om icke bättring mellankommer, får wisserligen swärjaren sin önskan. Fåret återtages af ulfwens käftar, men med tusende fördubblade plågor, sedan det en gång på så kostbart sätt warit befriad, och ägt så guddomeliga medel at frälsa sig från återfall.

Så wida du är i et rikt och förnämt hus, blir du allena hela betjeningens efterspn; derföre ligger det magt på, at du sjelf är ostraffelig; du kan då frimodigt predika rena seder för

de

de sjelfswåldige, och straffa de brottslige med myndighet; och om något råd gäller, akta dig för limstången; wän dig icke wid at ställa dig in hos Herrskapet på under-betjeningens bekostnad, afstraffa sjelf deras fel med wänliga ord och förmaningar; men skrid aldrig til klagomål förr, än saken är så beskaffad, at han fordrar högre åtgärd. En smilrare är i för nära slägtskap med lögnen, at i sina berättelser kunna undwika henne. Wakta så mycket hos dig står, at du icke oroar dit Herrskap, icke rubbar lugnet i huset, icke låter den ene tjenaren fördöma den andre utan orsak; ransaka sjelf efter sanningen deraf, och undanröj för alting det som kan wäcka oenighet bland kamerater.

Således, beskedliga Hushållerska, hafwe wi i största upriktighet och förtroende, talats wid en stund om de medel, som äro en säker borgen både för din lycka samt dit Herrskaps nytta och tilfredsställelse. Emottager du deßa enfaldiga råd, med samma nit som de äro skrifna, til bägges fördel, så kan du swara för din sak både inför Gud och människor.

# Copior
## Af några Utländska Matmödrars Portraiter.

Pelagia är en Dame, som från ungdomen aldrig blifwit anförd til alfwarsamma syßlor, ty kom hon också aldeles okunnig in i Hushålls-ståndet i sit tjugonde år, har icke heller sedan efter flera års förlopp winnlagt sig om en i hennes tycke så litet betydande wetenskap. Frågas nu: Huru står det til i hennes hus? swaras: At hon wäl är en herrskande Fru, som fordrar mycken aktning af sit folk, dundrar, swär och befaller, men alt i kors och i twärs. Hela förmiddagen förloras i bara bagateller; Kokerskan påminner förgäfwes om matsedeln; hårda ord och wänta, blir Frums dagliga swar. Änteligen trugar den stackaren sig til underkättelse; är då tilgång på snarlokta rätter går det nägorlunda an; men i annat fall, får Hushållet wänta på måltiden både länge och wäl, til hwars utdrägt det heter at den senfärdiga Kokerskan är skulden. Pelagia är alltid den sista i sängen; klockan 12 är hon ännu wid sin toilette, spegeln blir aldrig nog rådfrägad om coeffuren, och kroppsprydnaden bortröfwar all hennes omtanke. Med et ord: Pelagia är en högst odugelig Matmoder, mannens skada, barnens olycka, och hela husets plåga.

Marcelina älskar Lecture, hon har förskaffat sig et godt förråd på böcker, NB. för sit nöje och tidsfördrif skul; ty läste Marcelina til sin uplysning, wore hon en bättre Hushållerska än hon är. Hon har aldrig någon utstakad tid til sit studerande, emedan hon ej kan läsa sig mätt; och när hon hela dagen hänger näsan i boken, hwar blir då den oundgängliga wakssamheten om hussyßlornas jämna gång? Köket lider så mycket mera härwid, som Marcelina icke är så lycklig som Pelagia, at hon förmår hålla sig en ferm Kokerska, utan nödgas sjelf lägga handen wid matredningen. Huru det nu tilgår i hennes hus är lätt at döma. Om Marcelina så fortfar, läser hon snart sig och sin man husfattige.

Men hwad skal man nu kalla Porphyria? Är hon lättsinnig eller försumlig? Hennes fel är, at hon aldrig förser sit hus i rätt tid med de waror som tilhöra en wäl bestäld hushållning. Ordningen blir ock derefter; hennes fromme man, som wil dölja hennes fel för andras ögon, bjuder wäl til at hjelpa saken så godt han förstår; men hwar dag blir honom en ny pröfwo-tid, då han sjelf, äfwen hindrad af ämbets-syßlor, ej kan hafwa ögonen på alt. När måltiden skal tillagas, fattas än det oundgängeliga smöret, än et annat; när bordet skal dukas fattas brödet, saltet, med mera. Porphyria måste derföre skicka ut i granngårdarne at låna, litet här och litet där; och som

det

det altid dräger ut på långbänken med återbetalningen, äro hennes pigor föga välkomna der de anmäla sig. Får huset et par ofördmodade gäster til boords, då blir stormen lös. Stackars hennes man! han drager et tungt ok, och önskar hjertetligen, at aldrig någon Porphyria kommit i hans hus.

Euphemia är et qwickt Fruntimer, förstår tämligen wäl at ställa til i sit hus, men hennes gränslösa nyfikenhet, at få weta huru det tilgår hos grannarne, är henne et stort hinder i ordningen; ty så snart hennes gråhåriga spioner anlända med awisor från gränsfapet, glömmer Euphemia den mäst angelägna syssla, och innesluter sig med dem i sit kabinett, til des de uttömt sit förråd; och som de swartaste teckningar blifwa bäst betalte, underlåta icke deße målare at öfwerstryka den klaraste sanning med lögnens pensel. Euphemia wisar deremot sin erkänsla med många wigtiga knyten, ehuru hennes fattige anhörige aldrig nöga af henne begära en kaka bröd til sin hungers stillande. Måtte Euphemias likar wara få ibland Fruntimren, och måtte de mer gräma sig öfwer egna fel än andras; så blifwa de goda Husfrur och kloka Hushållerskor!

Balbina är en rörstande Dame, alting flyger ur hennes händer, och knapt fins hennes make at fort och fermt tilställa et Gästabud. Men monne Balbina derföre utgör sin mans lycka? Nej wisst icke. Han går som en frukt-

lande slaf i sit eget hus. Gubben är god och from, han låter Balbina i alt få hafwa sin wilja, för at undwika stormwäder. Likwäl upwäcker en ringa ting buller och oredor i huset; swordom och bannor, örfilar och skälsord äro pigornas dag-traktamenter; för minsta ordsak får Köket utseende af et inbördes krig. Frågas då, om Balbina är en så snäll Hushållerska, at brott emot ordentligheten jagar henne i harnesk? Långt derifrån! då wore åtminstone Gubben i den delen lycklig; men ty wärr! hans Balbina har så litet reda på sit hushåll, som på sit eget sinne. Alt går på en träff up och ner; alt från det första til det minsta, witnar om förwända tilställningar. Lycka at Gubben är en Job; alla hans wänner beklaga honom och önska, at himmelen måtte bewara hwar ärlig man ifrån en Balbina.

Arachne är så snäll som fyra; wäfspolen flyger emellan hennes händer som en lärkwinge; spinnrockar, wäfstolar och spolrockar fylla alla wrår, och blekplatsen liknar om sommaren dukade bord. Hwem wil icke önska sig en Arachne, och hwem kan inbilla sig at hennes man är beklaganswärd? Likwäl är han det; ty som kroppen ej allenast behöfwer kläder, utan äfwen annan rykt, och hans Fru endast fäst sin hog på linklädesskåpet och garderoben, så at hon nästan förgätit all annan hushålls-tilställning, och håller efter sin tanke köksspisen för et bihang, regerar brist, oordningar och osnygghet i hela huset.

set. Nog får den stackars mannen skjortor; men hans mage far så mycket wärre, då han wid infallande hunger måste snugga sig til några torra bitar, i et illa försedt matskåp. När han calculerar sit hushålls förlust emot sin snälla Hustru och hennes pigors wäfstolar och spinnrockar, ser han med grämelse, at deras handaslögder til slutet föra honom på gäldstugan; huru många gånger önskar han icke, at hon wore lika så snäll hushållerska som wäfwerska, eller at Arachne undgått honom och slagit sig ner på en Fabrik.

Domitilla är af hög börd; men som hon war fattig, gjorde hon en rik man af medelståndet den äran at emottaga hans hand. Det är sant: wår Domitilla har icke fört med sig annat i boet än sina gamla Anor; men den som wet hwad Anor wil säga, bör icke undra at hon tager sin lilla person i akt. Hennes godtrogne man, som trodde sig för sina penningar hafwa köpt en hjelp, är på wägen at bli halfgalen. Hennes Nåd herrskar både öfwer honom och hans husfolk, alt måste sjungas efter hennes pipa, och på minsta wink måste hennes befallningar lydas, om de woro än så orimliga. Nyligen befallte hon hästarne ifrån plogen til en lustresa, och för en tid sedan tog hon folket ifrån sädes-bärgningen, för at tilställa et stort gästabud som fallit henne i hogen. Hwad skal nu den stackars mannen göra? Han ser sin wissa undergång igenom sin förnäma Fru, och för-

manar alla sina wänner, at aldrig taga sig Si-nor i huset, utan råder Skomakaren at blifwa wid sin läst.

Leucovia gjorde deremot sin Man rik. Såsom enda arfwingen til mycket gods, är hon från barndomen ledd med lösa tömmar; derföre känner hon nu som gift ingen annan lag än sin egen wilja. Hennes lilla person fyller hela huset hennes röst ljuder öfwer alt, hennes galna befallningar måste lydas, ty Leucopia inbillar sig at hon styr sit hus med förstånd, ehuru alla hennes tilställningar witna om okunnighet och lättja. Hennes lycklige man äter nu et nödtorftigt i sit eget hus med bitter saltso; men hvad wil han säga? Han har ju fått det han med så mycken åtrå bugat sig före! Det allena war olyckan, at Leucopia, emot hans förmodan, inpackade capricerna och egensinnigheten ihop med hemgiften, när hon flyttade til honom; och som saken stod på den foten, at han icke kunde få det ena utan det andra, måste han taga tålamodet til hjelp, och dagligen njuta sin girighets lön til godo.

Sallopina ägde et wackert utseende, derföre har hon haft den lyckan at blifwa förenad med en hederlig man; hon har mycket klokt föresatt sig at föreslå sit hus med all möjelig sparsamhet och idoghet, men som Sallopina är född med et trångt begrep och utan minsta hushålls-kunskap, tager hon saken på galen sida; hennes fromma sinne åtrår at wara sin Man nyt-

nyttig, ty griper hon sig an med pigsyßlor, ehuru hennes hus hwimlar af tjenstehjon. Sin skyldighet at som rigtig matmoder hafwa et waksamt öga öfwer Ladugårdsflötseln, har hon drifwit til den ytterlighet, at hon nu befattar sig med de smutsigaste göromål. Höns och fyrfota djur hafwa i henne en flitig uppaßerska, men deremot hennes man en smutsig och obehaglig kamrat. Står det nu wäl til i den idoga Sallopinas hus? Ack nej! osnygghet och oordningar regera öfwer alt; pigorna, som anse henne för sin jämnlike, lämna alla syßlor ogjorda inom hus, och taga sig alla möjliga friheter. Den stackars mannen är oändeligen bedragen i sin uträkning; då han trodde igenom sin sköna Fru få en prydnad i sit hus, måste han nu när främmande anmäler sig, undangömma sin smutsiga och trasiga hustru, och säga at hon icke är hemma. Sallopina är således med den bästa wilja, genom okunnighet blefwen en hederlig Mans plåga och wanära.

Bigotina är sjelfwa andagten; hennes Cabinet är en rigtig Sacerstia. Hon korsar sig för det minsta swaghets-fel hos sin nästa, och dömmer alla utom sig, til det ewiga plågorummet. Monne icke Bigotinas Man är lycklig, som har en så gudfruktig Hustru? idel wälsignelser böra rägna öfwer hans hus, och ordentliga anstalter lysa för allas ögon, men ingen ting mindre. Bigotinas andagts-stunder fordra lång tid, då de äro förtjenande. Och således måste de jordiska göromålen åsidosättas så länge hon behagar,

emedan hon är för korttänkt at förut ställa dem i ordning.

När nu ändteligen Bigotina inträder i sit rum, med några tilgjorda tårar på kinderna, yppar sig många pigfel för hennes ögon, damm, osnygghéter och försummelser som reta hennes fromma sinne til wrede, och den så häftig, at alla hennes inbillningar om saktmodighet och kärlek til nästan förwandla sig i bannor och swordomar. Under detta tumult wisar sig en usling som tigger om en bit bröd at dermed stilla sin hunger, men det gudliga hiertat känner derwid ingen annan rörelse, än at med en hotande mine förbjuda honom sit hus. En stackars Debitor kommer straxt derefter, som fått utmätnings-utslag på sig, och med tårfulla ögon beder för himmelens skul om et litet upskof, emedan hans hustru och barn i annan händelse måste förgås i hunger, och äfwen om någon rabatt i et ochristligt högt intereße. Hwad swar bör wi wänta af den andägtiga Bigotina? Monne icke et sådant, som utmärker kärnan af hennes nitälskan på gudaktighetens wäg? Gå din hund, och betala mig alt hwad du är skyldig, äro de tröstfulla ord, hwarmed hon afspisar sin bekrängda nästa. Efter så mycken storm, kors och anfäktning, går hon åter i sit Cabinet at taga någon hwila i Gudi, som hon sjelf behagar kalla sit undangömmande. Imedlertid stadnar hon wid sit fönster, och kastar sina andägtiga ögon öfwer det fördömliga Sodom, som i hennes

mun är stadens högtidsnamn, och tackar innerligen Gud, med sina högst orena läppar, at hon icke är så syndig och brotslig som andra människor! Daktadt alt detta är Bigotina med all sin förmenta gudsfruktan en willerwalla i sin husbållning, en tung börda för sin i sjelfwa werket fromme man. En Christendoms förstörerska hos sina barn, dem hon i sin twungna nitälskan mera leder från, än til den kärleksrike Skaparen, en plåga för sit husfolk, en förskräckelse för sina så kallade wänner och grannar, hwilkas fel hon aldrig nog kan förstora, och det som ännu är bedrbfligare och stadligare: en gifwen orsak til bespottares åtlbje, som föresatt sig at trampa alt heligt under fötterna. En så beskaffad Christendoms-bfning är et rigtigt strömfall på deras qwarn, och i det fallet är Bigotina, med all sin skrymtagtiga andagt, en skadligare lem i samhället än en misbdådare.

Prudentia är en rar Dame; hennes trångtänkte man yfwes, ty han tror sig hafwa fått sjelfwa Minerva i famnen. Politiken är hennes hufwudyrke, Europas bden hwälfwer hon på sina fem finger, och under det hennes egen hushålls-styrelse skenar til häckenfjäll, håller hon i rikstbmarne med Ministrarne och afgbr de subtilaste regerings-ärenden i sin kloka hjärna. Hennes werksamma själ tillåter henne ingen tid at befatta sig med hushålls-sybslor, hon måste ständigt wara omgifwen af raisoneurer, hennes snälla tunga wet sällan af någon hwila, och hen-

det at göra dag til natt och natt til dag, hon låter sit folk så mycket häldre njuta hwilotiden efter Naturens ordning, som hon wid dagsarbetet mera räknar på uthwilade lemmar, än dufna och sömniga ögon. Allting sker utan buller, likafullt gå syßlorna fort. Af sit husfolk är hon ansedd som en öm Moder och trogen wän, men det oaktadt, lyda de wid minsta wink hennes befallningar, och swigta aldrig i sina skyldigheters upfyllande. Hwarken swordomar eller slag, skulle hos en okunnig och högfärdig Matmoder förmå dem, at göra det som en wänlig mine af Beningia åstadkommer. Hennes waksamhet sträcker sig til de minsta omständigheter, och om man skal i något skylla henne för wårdslöshet, är det emot hennes egen person, den hon så wanwårdar, at toiletten är et hastwerk och mode-forskningar för henne en obekant sak; men monne Beningia derföre är wårdslös i sin klädnad? Nej, hennes ordentlige Man behöfwer aldrig blygas för hennes hwardags habit, och aldrig grämas för hennes slösaktiga helgdags-prål; behagsiukan har hon icke tid at wårda, ty hon är så girig om sina timar, som en gnidare om sina penningar; hon är dock likafullt sällskapslik, och upoffrar gerna några stunder til sina wänners nöje. Hennes lycklige Man fruktar aldrig at påföra henne middagsgäster, ty han wet at han med en glad wärdinna fägnar dem bäst. Och huru skulle hon annat än med en fryntlig mine emottaga sin Mans wänner, då hon ic-

ke

ke är willrådig om hwad hon skal fägna dem med? Hennes omtanke lemnar aldrig något tomt rum i förrådes kamaren, hon förstår at tilskapa ämnen och at anwända dem rätt i köket. Med et ord: Beningia är en Hushållerska. Men monne derföre hennes Man lider brist på linne, strumpor m. m., som kan tilwerkas inom huset? Nej, hennes huse har dubbel kläder på, efter Salomos utsaga, fast hon ej som Arachne stänger sig inom en enda hushållsgren, och låter de andra förfalla. Med et ord: Beningia är sin Mans ära, husets krona, husfolkets glädje, wännernas frögd, de fattigas hugsvalerska, de trösttlösas råd, de betryktas tilflygt, och slutligen elaka grannars afunds föremål. Men monne Beningia blir högmodig öfwer sin lyckliga ställning? Ack nej, hon känner mer än andra sin swaghet, at hon drager all sin styrka, ifrån Den som ser til hennes ringhet, och af nåd förlänat henne werksamhet i sina skyldigheters upfyllande. Måtte en Beningia pryda hwart hus, så wißt som ägtenskap blefwo Paradis på jorden, och alla oseder landförwiste!

# Rätter af Nötkött.

## En god Oxstek.

Dertil är Lårstycket bäst, som när det är flyfwet befrias från alla ben, och bultas runds om rätt wäl med en klubba, hänges sedan up i köket eller annat wäderdrag några dagar, alt som årstiden paßar; då gnides steken med litet salt och hwetemjöl och nedlägges i grytan med et stycke smör at brynas och wändas på alla sidor, under noga akt för bränning, ty då är hon förlorad; när hon är lagom brun, som bör ske utan lock för tilsynen skul, tages hon up och speckas med tjocka fläskbitar, litet doppade i wanliga kryddor af ingefära, peppar och lagerbärsblad med salt. Sedan beströnkes hon öfweralt med ättika, och lägges et par dagar emellan et par djupa fat. När hon skal brukas, lägges hon i stekgrytan klockan 6 om morgonen med et stycke smör, et glas ättika, lika mycket watten och litet salt. Låcket tildes gas och grytan ställes på eldrik askmörja i början, som ökas med brännkol litet i sender tils emot middagen, då locket brytes up, spadet öses undan, i fall steken ej synes nog brun, och brynes mera med fettet som står ofwanpå. Dock plär detta sällan behöfwas; fettet afskummas och til steken hälles lagom sauce,

som

som i fall den är för tunn, tilwisvas i grytan med en njupa mjöl, då man imedlertid tager up steken, och låter saucen fräsa tilsammans, när man lägger henne ned i grytan at få et omslag af saucen, innan hon serveras. Ingen må skicka stekfettet til saucen åt bordet, ty utom des osmaklighet är det högst ohälsosamt, utan altid bör man laga sin stek så, at hon får åtas med egen sauce; hwilken igenom aktsamhet altid blir så tilräcklig, at den sedermera täcker til flera behof i matredningen. Huru en aktsam Hushållerska skal tillika få en eller flera goda soppor af sin stek, utan at förminska hennes wärde, är förut omrördt i den lilla Hushållsboken. I början gör man det förbehåll en gång för alla, at slippa anföra lök och mycken blandning af kryddor; de som behaga den smaken, kunna likafullt nyttja dem på alla kötträtter.

## Serserad Oxstek.

Om wåra gommar icke woro bortskämde med konstlade Guds gåfwor; wore wäl denna Stek ibland de sämsta; man skär rimsor ur et lårstycke, och sedan de blifwit hackade och förwandlade til granlåt, läggas de tilbaka i sit rum: det serserade köttet blir aldeles urkokt och mustlöst, innan det fasta blir ätligt. Derföre tyckes det wara bäst, at hwart får wara för sig: 3 til 4 marken oxkött, ske som steken skal wara stor til, skäres smått och hackas fint,

åfwen en tredjedel mindre njurtalg, som sedermera blandas tilhopa och hackas mycket fint, icke bultas, men wäl arbetas som et degämne at det blir smidigt, hwilket iakttages wid alla kött-ferser, emedan bultning ellet stötning drifwer fettet ur köttet och gör steken torr. Et eller annat raspebröd som legat i mjölk och är igenom et tunnt rent kläde upkramadt derur, samt 4 ägg, ½ qwarter skirt smör, litet peppar, ingefära och salt, tillika med et par skedblad söt grädda, blandas wäl in, och köttet formas til en stek i en panna med tätt lock; när den är snyggt späckad med fläsk-strimlor, öfwerströs den med rifwet bröd och skirt smör samt litet salt, och ställes på elden med lagom glöd öfwer och under; dock med flitig tilsyn at hon ej får bräunas. Et stycke smör lägges under henne i botten, och under stekningen lyftas hon då ifrån botten med ett knif på hwar sida. När man sticker en knif igenom henne och den känes warm på tungan, är hon färdig och bör ej stå längre på elden, ej heller i pannan, men under täckfat wid elden, så framt hon icke strax serweras. NB. om hon under stekningen fräser starkt, slår man et eller annat skedblad bouillon eller mjölk til, och skakar pannan at det får blanda sig. Så snart steken är uptagen, slås saucen ur grytan, och et par njupor mjöl kastas omkring at litet brynas, innan hon slås tilbaka at wispas tilsammans med mjölet, men först bör alt fettet skummas bort. Den

som

som behagar, kan äfwen lägga anjovis eller soja härtil. En wan hand och en fin tunga behöfwer inga påminnelser i den delen.

## Oxsteck på spett.

Är oförnekligen den hälsosammaste och bästa, allenast hon blir rätt handterad; man får ock lof at wara laggrann wid walet. Det stycket är bäst til stek som sitter näst njurarne, och är af ung oxe. Sedan det är wäl kringklappat, bör det hänga et par dagar i wädersdrag; kommer hon för en jämn eld klockan emellan 9 och 10, bör hon wara färdig til middagen, allenast öpningarna äro med spjäll tillräckte, Hon beströs straxt i början med mjöl, salt och smör, utan någon påösning af wätt, hwarmed fortfares då och då under hela stekningen; äfwen stickes djupt med en uddhwaß knif. I stekpannan kan man lägga af kokta och utkaflade potates-kakor, som sedan de motragit saften, utgöra et smakligt bihang til steken. Med denna göres samma förbehåll som med andra stekar, at hon tages ifrån spettet så snart hon är färdig, om man wil äta henne i sin rätta smak.

## Et stycke Oxkött,

## Tillagadt på Engelska.

Et stycke af läret lägges i et djupt fat, med upkokadt watten wäl öfwerstäckt et par timar,

timar, och sedan i en lagom stor gryta, tillika med 3 a 4 wål skrapade morötter, en palsternacka, en knippa persilja och mejram, samt en knifsudd stött peppar, ingefära och lagom salt; grytan ställes på elden med bouillon eller warten, at under täppt lock koka på lagom eld. Imedlertid tillagas hwitkål på följande sätt: Alla yttre bladen afskrädas på et stort kålhufwud, som läggas i saltadt watten, at koka friskt under täppt lock en half time, hwarefter det tages up, läggas i kalt watten, hwarifrån det upkramas warligt, at det icke går sönder; sedan lägger man det på et bord och utbreder hwart blad för sig, öfwerstryker det med fers af oxe- eller kalfkött, lägger åter et blad ofwanpå, och fortfar på det sättet tils man kan tilskapa et litet kålhufwud deraf, som omwikes och öfwerlindas med ren grof tråd; så många små hufwuden man då har, hwilka icke böra wara större än en liten kålrot, läggas i grytan rundt om köttet, som då bör wara öfwer halfkokt, och när det är fullkokadt, tages altsammans up, köttet skrädes wål och läggas på et djupt fat, tråden plockas nätt af kåln, som skäres i twå delar, och med skurna sidan uplägges rundt omkring köttstycket. I en liten panna läggas smör och mjöl at brynas, hwarpå så mycket bouillon tilas, som behöfwes at slås på fatet; saucen wispas at den ej klimpar sig, och när den är lagom simmig, kokas han up med et par små

bitar socker och lagom salt, samt serveras öfwer köttet.

## Oxlår på annat sätt.

Et stycke kött utan ben, klappas mycket wäl och späckas alt omkring med tjocka fläskbitar, förut doppade i salt och wanliga kryddor, läggas sedan i en liten efter köttet afpaßad panna, som har täppt lock, med et dricksglas win, hwarefter locket degas wäl til, och köttet kokar på jämn eld fem a sex timar; saucen göres simmig med brynt smör och mjöl, samt en bit socker, och serveras med köttet.

## På annat sätt.

Sedan et stycke Oxkött är lagom kokadt, skäres det och lägges at kallna. Imedlertid göres en sauce på följande sätt: man bryner smör och mjöl i en panna och wispar dertil af bouillon at den blir simmig, och når det kokat en liten stund med litet peppar, lagom salt, NB. om bouillongen ej är salt nog, och ättika efter smak, samt litet socker, lyftas saucen af och inwispas med tre ägge-gulor, sättes åter på elden och wispas til des det tjocknar, men icke kokar, äfwen sedan tils det swalnar. Köttet lägges i et bleck- eller förtennt koppar-fat, saucen hälles jämnt öfwer och tilpackas med rifwet bröd stekt i smör,

smör, stekes sedan i en lagom warm ugn, och ätes med hwilken sauce som behagas af capris, oliwer och dylikt.

## A la Daube på salt Oxkött.

Et stycke af Låret, saltadt på sätt som nämndt är i lilla Hushålls-boken, och som således ej behöfwer urwattnas, läggas i en trång gryta med et halft stop watten och några citron-skifwor om de finnas, annars et skedblad ätticka och et par lagerbärs-blad. Låcket klistras wäl til, och grytan ställes på sakta koleld at koka fem eller sex timar. När det kännes wäl mört, skäres det nätt och afswalas litet; i en kastrull läggas grannlåt af rödbetor och dylikt, om man så behagar, men det kan ock gå an utan; köttet läggas ned och soppan silas öfwer, sedan alt fett först är bortskummadt, och när det stått öfwer natten, wändes det om på et fat och serveras med sit gelee.

## Oxhare.

Til en Stek tages bägge hararne, som sitta wid ryggen under njurarne på oxen, derifrån tages skinnet och alla senor, talgen som medföljer plockas borrt, men rensas ifrån senor, hackas, knådas ihop med litet peppar och salt, samt hackas emellan bägge köttstyckena, som sys tilhopa med grof tråd och

spåckas rundt om med fläsk, stekes på spett en stund med smör och mjöl, läggas sedermera, utan at kallna emellan, i en liten gryta med et stycke smör, stek-saueen som drupit i pannan, et ölglas win, några citron-skifwor, et skedblad soya om den finnes, eller några brynta murklor. Läcket täppes wäl til, och grytan ställes på sakta eld at små-koka, til des man med en knif kändt efter, om steken är färdig.

## En god Oxbringa.

Af en ung och fet oxe, gnides med en stor thesked luttradt saltpeter blandadt med fint koksalt och en hand full krossade enbär, läggs med litet salt öfwer och under i et reensmakligt kärl med lock och en sten på några dagar, innan hon kokas; när hon är halfkokt, tages hon up och skrädes wäl, och som hon förut, innan saltningen sker, är til benen krossad, plockas nu alla lösa ben borrt, bröstfettet skorras djupt, det yttre skinnet tages borrt, och alt fet skummas wäl borrt innan bringan läggs at fullkokas, som sedan serveras med senap.

## Grillerad Oxbringa.

Kokas färsk, skummas och saltas, och på jämn eld med täppt lock fullkokas, skrädes sedan nätt; det feta afskrapas med et rent klä-

de,

de, och när hon är afswalnad, tilspackas hon ofwanpå et finger tjockt med följande deg: man rifwer en kryddlimpa eller annat surt bröd, steker det litet gulbrunt i smör, slår så mycket pontack eller bärsaft dertil med twå skedblad rifwet socker, at deraf blir en deg, som arbetas wäl med skeden, at han blir smidig, innan han läggas på bringan, hwilken beströs med rifwet bröd, och sättes i en lagom warm ugn, til des hon blir lagom brun; af bouillon göres en sauce med brynt smör och mjöl, et spetsglas rödt win eller saft, och et par bitar socker.

Ferserad bringa får icke rum här, emedan man anser henne som et bortskämdt köttstycke, ty när all must är kokad ur fersen, kan bringan ännu wara hård och seg; dock gör hwar och en som han behagar.

## Biff stek.

Et stycke af oxlåret klappas något med en klubba, och hänges i wäderdrag några dagar; man skär deraf stycken som en twär hand breda och som et finger tjocka; deßa klappas med en knifsbak i rutor på bägge sidor, dock at köttet icke åtskiljes. De beströs ganska litet med finstött peppar och salt, innan de läggas på et uphettadt halster smordt med fläskswål, som ställes på friskt koleld, hwari man först kastar en näfwa kroßadt salt, och skyndar sig undan. När sprakningen upphört,

Hört, sättes halstret öfwer en kastrull med något skirdt smör uti, så at saucen af kötter får drypa til smöret under wändningen; salt strös åter på glöden och då sprakningen är förbi, lägges kötter til smöret i kastrullen, klämmes litet tilhopa med en slef, skakas om, och om soya är för hand, göra et par skedblad deraf en god werkan i saucen. Denna rätt bör ätas warm, och om han är af ung oxe, kan intet kött dermed förliknas, hwilket bewisar nyttan af saftens behållning.

## På annat sätt.

Af Oxkött, på samma sätt handteradt, som ofwan anfördt är, skäres lagoma skifwor som klappas med en klubba, beströs med litet peppar och salt, doppas i skirdt smör, wältas i rifwet bröd och läggas tätt wid hwarannan, i en låda, som är gjord af et ark med smör wäl smordt papper, med höga bräddar och i hörnen med nålar fästadt, at de icke äfwa sig up wid elden, som ej bör bestå af annat än wäl eldrik askmörja, och så långt ifrån lågan at papperet ej tager skada. Under kötter läggas några smörbitar, och när man ser at det fräser och kryper ihop, bör det sakta wändas med en knif; denna stek tål ej många minuter, förr än hon får spisas warm.

Ra-

## Ragout af Oxkött, med brynta Rofwor.

Köttet hugges i lagoma ſtycken; bibringan är tjenligaſt til denna rätten. Kokhett watten ſlås på, hwarmed det ſtår täckt en time; putſas nätt och läggas i en kaſtrull med et godt ſtycke ſmör och litet påſtrödt mjöl, at under täppt läck på ſagta eld ſmå-brynas, men ſkakas ofta om, at det icke bränes. Skulle ſaucen bli för korrt, kan hon ökas med en liten ſlef bouillon om man har, annars watten. Imedlertid ſkäres goda rofwor uti ſkifwor, ſtekas gul bruna i ſmör och läggas til köttet, ſom då bör wara til hälften full-mört, tillika med et godt qwarter bouillon eller watten, ſom är upkokadt, dermed full-kokas det, men icke med ſtark eld, ſom altid blir et förbehåll, ſå framt man ej wil med flit jaga muſten up i ſkorſtenen. Man bör icke röra med ſlefwen häri, utan allenaſt ſkaka, annars blir rätten lik en gröt och obehaglig at påſe. Skulle rofworna bliſwa förr möra än köttet, plockas de up med en gaffel och hållas warma tils det är färdigt, då de läggas warma öfwer på fatet; litet brynt mjöl, ſtött peppar, och ſalt om det behöfs, läggas til ſaucen, ſom ſlås öfwer altſammans på fatet. Den ſom behagar kan ock lägga helt fint hackad perſilja på köttet ſamma gång ſom rofworna. Om icke bouillon är för hand, ſlår man litet ſoya til wattnet, då det gör

samma gagn. Derföre är det en god sak för en Kokerska, på Landet i synnerhet, om hon kan hafwa denna saften at tilgå, som öfwergår alla kryddor i matlagningen. På bordet gör den föga nytta, men så mycket mer i köksspisen.

## Sachis af Kött.

Dertil duger hwad man har: et eller flera slags kött eller stek, men NB. färskt, hackas något grost tilljka med något af njurfettet eller dylikt; twå eller tre skalade äpplen skäras i tärningar, blandas med köttet och läggas i en kastrull, med et glas win, litet sönderskuren citron, et skedblad stött skärpa, stött peppar och salt efter smak, ställes på elden at kokas til des äpplena mjukna, serveras sedan med rostade hwetebröds-skifwor under i fatet.

## Munkar af kokadt Kött eller Stek.

Hackas äfwen, men mycket finare, och uplandas med skirdt smör, tre ägg, en god näfwe rifwet bröd, corinter, litet peppar och salt, twå a tre skedblad söt grädda och et skedblad stött socker. När detta är wäl hoparbetadt, gräddas det i små bullar, antingen i en pankaks- eller munke-panna, men ingalunda i en stekpanna, ty då blifwa de brände utan på och råa inuti. Med deßa kan

grönt

grönt eller stufwad potates garneras. Äfwen kan af detta ämne formas en späckad stek, at steka i grytan om så behagas; men då måste wara eld både öfwer och under. När steken är färdig och upragen, slås ättika, eller soya om man har, samt litet brynt mjöl til saucen, som serveras med steken, hwilken måste ätas warm om hon skal smaka: ty om hon är af kokt eller stekt kött, antager hon en twärhet wid afswalningen, som är obehaglig för smaken; det nästan all afswalnad mat är af kött och fisk, som förlorat sit största wärde med det modet, at alla rätter serveras på en gång, så framt lägenhet icke tillåter at de få stå och koka på bordet.

## Et godt Ragout at nyttja på resor.

I en långwåga wäl försedd matsäck, finnes allahanda förråd af stekt och kokt, färskt, salt eller rökt köttmat; med et ord, af alt wildt eller tamdt, skinka, korf och dylikt, skäras stycken så mycket som fordras til en måltid, när man kommer på et ställe där man kan få sig en panna och litet eld. Alt blandas tilhopa tillika med et drygt glas win, et stycke smör, litet rifwet bröd och muskot om man har, ställes på elden, ruskas om som oftast, men lyftes af och spisas så snart det är genomhettadt.

Anmärkes: At alla stufningar af stekt och kokadt kött böra komma i en färdig sauce och ej stå längre på elden, än tils de blifwa genomhettade.

## Kallops.

Lagoma skifwor af Örkött klappas med en klubba, och läggas hwarstals i en med kallt smör kringsmord jernpanna, med skuren talg, peppar, ingefära, salt och litet mjöl emellan hwarfwen samt et ölglas win; Engelsk öl eller watten, om icke annat fins, slås dertil, med et par lagerbärsblad, låcket degas til på pannan, som på sakta eld kokar tre eller fyra timar, men rätten serveras het på bordet.

## En Tysk Rätt, kallad Klyten.

Dertil tages nyrökt Grisfläsk af sidan med refbenen i; kokningen sker i en egen panna, och torr frugt af äplen, päron och plommon kokas i en annan wäl förtennt, eller, som bättre är, stengryta. När frugten är kokad tillika med en slef sirap, tages den ur spadet, hälles warm och i des ställe kokas klimpar deruti, som äro gjorde på följande sätt: Til et qwarter mjölk tages smör som et hönsägg; deraf kokas en så hård gröt af hwetemjöl, at han släpper botten. När den blir kall, arbetas tre ägg dertil, et i sänder,

et

et godt skedblad stött socker, litet salt, samt så mycket hweitmjöl, at det blir som en smidig men lös deg. Skulle frugt-spadet wara för liter, utspädes det med något watten och kokas wäl up, innan klimparna läggas i; de böra icke ligga trångt, wändas ofta, och när de wid försöket äro torra inuti, äro de färdige at tagas up. Om fläsket då är fullkokadt, lägges det i frugt-spadet, sedan det är silad igenom en hår-sil, och fläsket skrädt, samt fettet wäl borttorkadt med et kläde; frugten läggas dertil, samt klimparna ofwanpå, och när det stått på elden en stund, at blifwa wäl genomwarmt, plåckas först klimparna up, fläsket läggas på et fat som är något djupt, frugten öses öfwer omkring sidorna, och klimparna ofwanpå, samt så mycket af frugt-spadet som behöfwes. Denna anrättning är mycket god om han lagas rätt och så, at han icke blir grötaktig.

## Upstekt Stek.

I stekpannan på wanliga sättet, blifwer denna rätt merendels torr och osmaklig; men kan ansenligt förbättras, då man kokar en hand full torra krusbär i watten tils de blifwa kokta, silar spadet, lägger i pannan et stycke smör som brynes med mjöl, wisspar spadet dertil at det blir lagom tjemmigt; sauce af steken, litet sirap och salt, samt stek-skifworna, sedan de hastigt äro upfräste

i en

i en stekpanna, läggas dertil, skakas om til blandning, och serveras medan det är warmt; Härtil kan ock brukas rußin, corinter, anjovis eller hwad man behagar; men ingen sauce sätter så hög smak på kött och fisk, som krusbär.

## Koulader af Oxkött.

Stycken, som en flat hand, klappas möra. Lagoma bitar af godt fläsk rullas i de wanliga kryddorna, en bit lägges uti hwar köttskifwa, som rullas hårdt tilhopa och omlindas med tråd; deßa läggas jämnt och trångt i en kastrull, med et dricksglas win eller Engelskt öl, litet salt och en njupa mjöl; kastrullen ställes på sagta eld, at koka med tiltäppt lock, och när köttet är mört, anrättas det med sin egen sauce. Skulle spadet innan des tryta, spädes litet bouillon til, under kokningen. Det begripes at trådarna tagas borrt.

## Preßsylta af Oxhufwud.

Sedan hufwudet kokat för sig, och et annat stycke fett kött för sig, så länge at bägge äro fullkokade, (NB. i lagom saltadt watten), skäres fett och kött wäl skrådt, och hackas tilsammans, men groft, i en hacktåda, lägges sedan i en kastrull, med et glas win, et glas af den bouillon, hwaruti kött-

styc-

stycket kokat, stött peppar, ingefära, neglikor och salt, om det behöfwes. Detta kokas tilsammans, och om saucen skulle synas för tunn, kan en hand full rifwet bröd läggas til; et rent kläde doppadt i watten och urwridet, lägges i et djupt fat, med köttet deri och tilknytes hårdt med segelgarn, hwarefter det nedlägges i köttsoppan och kokas en stund, innan det uptages och präßas emellan et par bräden med tyngd. Andra dagen lägges det i en lagom gjord sallaka, och ätes skuret i skifwor med ättika.

### Oxsylta.

Dertil tages fötter, öron, gommar och mulen som wanligt är, kokas i watten, men osaltadt. När det kännes öfwer hälften kokadt, bytes wattnet om, som då tjenar til hwad slags gelee man behagar, sedan det kallnat och fettet är borttaget. Men frågar man ej derefter, fullkokar syltan i sit första spad med lagom salt. Annars kokas nytt salt watten up, hwari hon fullkokas, slås på durkslag at under betäckning afrinna. En sauce af spadet, kokta rußin och corinter, brändt smör och mjöl, ättika och litet sirap, kokas en stund tilsammans, och slås öfwer syltan när hon serveras.

### Den så kallade Slarfsyltan.

Skäres i fina rimsor, lägges i upkokadt och saltadt watten at koka, silas åter up ur

detta wattnet, som tager osmak och råhet med sig, och lägges i nytt at fullkokas. I en annan panna har man fint skurna rofwor eller kålrötter, som kokas möra i korrt spad och tillika slås til syltan, sedan hon är kokad. Ett stycke smör inarbetadt med hwetmjöl, litet stött peppar, fin hackad persilja och et godt skedblad mellanstrap kokar tilsammans en stund med syltan, innan hon serveras med litet stött peppar öfwerströdd.

## En Rätt af Kojuret.

Sedan det är lagom kokadt i salt watten, lägges det up at kallna, skäres i lagoma skifwor, som brynas litet på bägge sidor med smör i en pankakspanna. Deßa läggas i en kastrull med et stycke smör, et glas win, litet stött peppar och ingefära, at koka en half time, afredes sedan med et halft qwarter söt grädda, och et par äggegulor samt en bit socker, under jämn wispning, at det icke skär sig; hwilket en Kokerska altid måste akta sig före, när hon reder af med ägg, ty skuren, blir hela rätten mißhagelig både til utseende och smak.

## Oxtunga.

Lagas på mångfaldigt sätt, efter hwars och ens smak; är dock altid bäst som saltad eller rökt, och mörkokad med senap; men

när

när hon skal ätas färsk, bör hela tung-roten skäras borrt och tungan skrapas och twättas wäl, innan hon lägges at koka i watten, som wid upkokningen skummas och saltas, hwilket spad då duger både i bouillon och at göra tung-saucen med, som tilredes efter den smak man behagar: antingen med rußin och korinter, citron och dylikt, eller med melon, murklor, anjovis, sött och surt med mera. Denna sauce slås på fatet öfwer tungan, sedan hon är skrädd och klufwen, eller skuren i långa skifwor, och kokad ibland saucen som en annan Rayon.

## Coteletter af Oxkött.

Twå a tre marker rent oxkött skäras sönder och hackas tilhopa med en mark njurtalg och en half mark godt fläsk; arbetas sedan som en deg at det blir smidigt. Tre a fyra ägg, et i mjölk blött raspebröd wäl upkramadt några skedblad söt grädda, litet skirdt smör, stött peppar och lagom salt blandas härtil och arbetas mycket wäl. Et ark rent paper klippes i fjerdedelar, som bestrykas rikeligen med smör, köttet formeras i länga stycken, hwilka inlindas hwart i sit papper med rifwet bröd; papperet wikes noggrant til på alla sidor och stekes på halster, tils styckena blifwa fullstekte, som kan försökas på et papper. De serveras med sina omslag och kunna ätas til någon grön rätt, eller med soya.

Stuf-

## Stufwad Oxbringa.

Qwarlefworna af en bringa skäras i skifwor. I anrättnings-fatet slås et par slefwor god bouillon; capris, sönderskuren oliver, litet stött peppar och salt, samt et skedblad finstött sockerskärpa blandas dertil, et hwarf kött läggés, och om köttet blir flera hwarf strös kryddorna emellan. Fatet på et fyrfat skakas ofta om, och när saucen samlat sig och köttet är wäl genomhettadt, serveras det.

Intet är så grannlaga at bibehålla wid smak, som stekt och kokadt kött, sedan det kalnat. Et klart bewis, at det finaste är förswunnet, och at det sedan måste förgyllas, om det skal smaka; ty warnas hwar klok och rättsinnig Kokerska, at ej wara lika nögd i den saken, men förfigtigt wärda den saften både i stekt och kokadt kött, som är den förnämsta lifnäringen, och hälsans bäste bewarare; det är då bättre at äta köttet och steken kall, än igenom stufning och upkokning förwandla det til en pläga för magen. Flere anrättningar af oxe kan man icke af egen kunskap uphifwa, hwarföre de som det åstunda hänwisas til granlåts-böcker.

## Tilredning af Kalf.

Såsom inledning, får man utbedja sig några små förbehåll wid slagtandet af en

kalf

kalf, når det sker på landet. Det är gifwet, at en förständig Husmoder icke gör slagten förr, än hon har både nagn och heder deraf, ty sämre mat af djurriket gifwes icke, än en spåd och mager kalf. Des äckelagtiga lim utmärker, at han ännu är en kart, hwilken naturligt wis ej hunnit få den lifnärings saft, som hör til födan hos andra, och bör derföre antingen strax förkastas innan han förstör otröttligt wis en bättre föda: mjölk och smör, eller ock handteras på et sätt, som gör gagn i huset, och bidrager til både hälsa och nöje. När man icke längre wil betunga sig med ett mjölködande kalf, gör man bäst at låta honom i fiorton dagar di sin mor, då han wid slagten prisar sin mattmoder, utan at behöfwa längre lifstid. När en försigtig Hushållerska då slagtar sin kalf, bör hon deraf göra sig all möjlig nytta, at han warar til ombyte på bordet så länge möjligt är. Af blod, lefwer, lungor, hufwud och fötter har hon då åtskilliga rätter, som i fall någon okunnig i tilredelse-sättet skulle finnas, kan ibland nedanskrifne rätter af kalf få underrättelse derom. Kalfwen hugger hon i fjerndelar; halsen och alla fyra läggarna huggas bort. Det kött som skal bewaras längst af bak- eller framdelen, weklas nätt in i en servet, som är doppad i ättika och hänges i källartaket, hwilket är et bättre och hälsosammare bewaringssätt, än sielfwa iskällaren, och behöfwer ej annan wård, än at

serveten fuktas med mer ättick̈a, när han blir torr. Läggarne kroßar man wäl sönder, både ben och köit, och kokar dem lyckt i watten på sakta eld med litet salt, hel peppar och et par bitar kroßad ingefära, samt et par skifwor af en rökt skinka; när altsammans är i slarfwor, silas det genom en hårsil i en kruka, och bewaras i kallt rum til sina behof, som här nedanföre skal omtalas. NB. man måste under kokningen tilse, at spadet icke kokar in för mycket, utan i början slå så mycket på, at det bärgar sig, som sker då det kokar lyckt och på jämn sakta eld.

## En Kalfsteck

Bör skötas försigtigt, om hon skal bli god och tillika nyttig för magen, som lider mera wid utstekt och sönderkokad kalf, än af den gröfsta saltfisk. När skinnet är borttaget af slaksidan, sättes hon stadigt på spettet med låret framåt; elden af friska kol eller björkwed bör wara rigtigt tilbrunnen, och et stort spjäll, som hindrar draget och hjelper til en slags contra-hetta, sättes framman före. Man beströr henne strax med mjöl, salt och derofwanpå skirdt smör, som drager hettan åt sig ifrån början, då i des ställe pålakadt watten hindrar wärman och gör köttet segt. Wändningen sker fort, smör öfes på och derimellan litet mjöl; med en knif stickes hon då och då igenom låret, och när den knifwen kän-

kännes het på rungan, fradgas steken up, tages af spettet och läggas emellan et par fat at hållas warm i spisen, om hon icke strax får komma på bordet. På detta sätt kan hon wara stekt inom en time, högst en och en half om hon är stor, mycket wunnet på en gång: wedens besparing, smakens nöje och magens båtnad. Flottiga saucer bör en snäll kokerska akta sig före; men skumma af det fetaste, sila saucen i en liten panna, och lägga litet bouillon eller soya til, om den är för korrt, samt litet brynt smör och mjöl, i fall hon icke är simnig; når detta kokat en liten stund, är det färdigt at följa steken åt.

## Kalfstår.

Låggen och det tunna hugges bort, hwilket sednare kan stekas på spett för sig self, om steken är stor ock fet; låret späckas nätt med fläsk med sina kryddor, gnides utanpå med litet ingefära och salt, läggas i stekgrytan med et stycke smör och pådostadt mjöl, ställes på lagom eld med lock at småbrynas, men ses efter och wändes så at det icke blir brändt. När köttet är gul-brunt, slås et glas win, och et glas af den ofwananförde lägg-bouillongen dertil, hwarmed det fullkokas på sagta eld, och serveras med sin sauce.

## Roulader af Kalfstår.

Skifwor som en twär hand utklappas af lårkötted. Skifwor af fläsk som är godt, klappas äfwen ganska tunna, beströs lagom med de wanliga kryddorna, och läggas en til hwar del, rullas härdt tilhopa, fläsket inåt, och omlindas med tråd, läggas tätt wid hwarandra på botten i en kastrull, med et glas win, et glas bouillon, några skifwor citron eller anjovis, en bit socker och salt, hwarefter de koka på sakta eld, tils de blifwa möra och serveras med sin sauce.

## Framdelen

Af en fet kalf ätes med bästa smak, då han kokas med dill och salt, lyckt på sakta eld med så kort spad som möjligt är, och ätes med ättika. Hwad sagdt är om serverad oxbringa gäller äfwen här, och som man icke gerna kan gå ifrån den öfwerflygelsen, at hwart ämne är bäst i sin hallt, hänwisas lärgiriga läsarinnor i den wägen til konstböcker.

## Kalfbringa i smak af Ragout.

Om bringan är tilräckligt stor, skäres bogen ifrån, och sedan hon är nätt kroßad på benen, slås upkokadt watten på henne, hwarmed hon står täckt til des wattnet blir swalt, då skrädes hon snygg och öfwerströs på alla sidor.

sidor med litet mjöl och salt, lägges i en kastrull som swarar emot storleken, med smörbitar på botten, och brynes på bägge sidor med lagom eld; när hon är lagom brun, slås så mycket bouillon til, at det står jämt med köttet, och inemot hon är fullkokad, läggas tunna saltgurk skifwor och ättick-rödbetsstrimlor dertil, hwarmed bringan fullkokas och anrättas med saucen öfwer.

## Srecase på Kalf.

Om kalfwen är liten emot rättens storlek, tages bringan och bogen, sedan kotoletterne äro frånhuggne til sit behof. Men är kalfwen stor, behöfs icke mer än bogen, som hugges i lagoma stycken och står en time uti upkokadt watten; stycken skäras då och läggas i en panna med et godt stycke smör, en liten knippa mejram, basilika och persilja, en kroßad ingefära och salt, ställes på sakta eld med täppt lock, och wändes ibland med slefwen; när det saftat sig wäl, slås bouillon, eller, i brist deraf, upkokadt watten, at det står jämnt med köttet, hwilket, när det är fullkokadt, uptages, då soppan silas, slås tilbaka och afredes med söt grädda, et par äggegulor, en bit socker, litet citron-saft eller et halft skedblad ättick, hwilket wispas så wäl tilsammans at det icke skär sig. Köttet eftersees om lösa ben, skinn eller annat skräp ännu kunde wara qwar, då det tages bort innan

det långes til saucen, skakas sedan wäl om, och serveras warmt.

## Coteletter af Kalf.

Sedan ryggen är afhuggen med et stycke af stöbenen, skiljes han åt efter hwart ben, på hwilket det skinniga köttet upföres så långt det går, så at benet blir helt rent; den ryggkotan som sitter wid hwart stycke, huggas bort, at intet kött följer med, och klappas på bägge sidor mycket wäl, samt formeras wackert tilhopa som en munk, doppas först i sönderwispade ägg, och sedan i rifwet bröd blandadt med litet salt och fint hackad persilja, stekes i en pankakspanna med smör på lagom eld, at de blifwa genomgräddade, och serveras med någon grön rätt. Desse äro ofelbart de bästa och naturligaste til smaken. Dock wil man anföra följande:

## Serserade Coteletter.

När de åro af ryggen tilskapade som sagdt är, plåckas ifrån benen alt köttet, som renses ifrån alla senor, och hackas fint med en hand fullskuren njurtalg; efter hackningen arbetas det tilsammans som en smidig deg, upblandas med twå ägg, twå skedblad söt gräddа, skirdt smör, en hand full rifwet bröd, litet finstött peppar, salt och fin hackad persilja. Af detta formeras på hwart ben en lagom cotelett,

som

som doppas i wispadt ägg och rifwet bröd, stekes på samma sätt som de förra i smör, och serveras warma.

## Stufwad Kalfstek.

Som den närande saften i stekt och kokadt kött, igenom första tilredningen är uplöst, förswinner han så aldeles i den andra, at köttet blir motbjudande, om det icke med en liten försigtighet afhjelpes. Ämnet delas i stycken, och alla ben, som det utan oreda kan mista, kroßas så mycket sönder som ske kan, kokas i en lyckt panna med lagom eld i litet saltadt watten eller bouillon om man har, tillika med stek-saucen och alt det bruna som kan sås ihop efter steken, samt med en anjovis eller et skedblad soya. När detta kokat en god time, silas det up och wispas til brunt smör och mjöl i en kastrull, et par bitar socker, helt litet ätticka eller citron-skifwor och stött peppar, som kokas tilsammans en stund; steken lägges deri och skakas öfwer elden, til des hon blir genomhettad, så behåller hon sin smak och serveras warm.

## Kalfhufwud

Med fötter läggas i watten öfwer natten innan håret afkokas, och sedan det är skälladt sköljes i twå kalla watten efter hwarannan, om det skal fullkomligt befrias ifrån hår, som an-

annars fastna så, at de icke med kuif kunna bortskrapas. Wil man nyttja första spadet til gelee, lägges hufwud och fötter nätt klyfda och skrädda i osaltadt watten, och koka til des de blifwa öfwer halfkokta, då första spadet silas igenom en serfvet til sit behof. Nytt watten med lagom salt kokas up, alt köttet skäres i nätta stycken af hufwudet, som befrias från det hwita skinnet in på kindköttet, gomen med mera; tungan löses ifrån wid förstakokningen, emedan hon tål mer och blir snarare mör, när hon kokar för sig self. Detta fullkokas i saltа watnet, men ej så mycket at det blir limmigt. Imedlertid plockas broskен af fötterna, som hackas ganska fint i en hackläda och uphlandas med kalfhjärnan wäl sönderrörd, 3 wäl wispade ägg, twå skedblad för grädda, litet peppar och salt samt et skedblad mjöl; detta tillsammans arbetadt tages med en sked och grädDas med smör i pankakspannan til små plåstar, hwarmed hufwudet garneras, sedan det är anrättadt med en sauce af bouillon, om den fins, annars af det sista spadet med rußin och corinter, som förut äro kokta för sig self, en bit smör, rifwet bröd at det blir lagom simmigt, ättika och sött efter smak, samt helt litet stött peppar; äfwen skalade och sönderskurna mandlar, om man behagar granlåt, samt i tärningar skuret fläsk och hwetebröd tilhopa brynta och öfwerströdda. Igenom den dubbla kokningen har man twå fördelar, då man kan

nyttja

nyttja ſpadet til gelee, och tillika dermed betaga rätten den limaktiga ſmaken, ſom icke är ſärdeles behaglig för alla, i ſynnerhet om det blir för mycket kokadt. Denna rätt är mycket god, när han tillagas med aktſamhet, men fordrar en ſnygg och renlig Kokerſka.

### På annat ſätt.

Sedan ordentliga ſtycken af hufwudet tillika med den ſkrädda och klufna tungan kokat fylleſt i ſalt watten, lägges det up at kallna. Hwetebröd rifwes och upblandas med litet ſtött peppar och ſalt, tre ägg wiſpas til ſkum, alla ſtyckena doppas och rullas i det rifna brödet, ſtekas gulbruna med ſmör i pankakspannan och anrättas med ſamma ſauce, ſom ofwan anförd är; ur fötterna, ſom mäſte wara mycket wäl kokade, plockas emedlertid ſå många ben bort ſom kunna loßna, då de hackas korßwis med en köksknif och doppas i en ſmet af den ſönderrörda hjärnan, tre ägg, twå ſkedblad ſöt grädda, et ſkedblad hwetemjöl, litet peppar och ſalt; gräddas i pankakspannan gulbruna på bägge ſidor, och tjena ſedermera til garnering på anrättnings-fatet.

### På annat ſätt.

När hufwudet icke är af en wäl gödd kalf, är föga wärdt at laga det, för ſin limaktighet ſkul, på ofwan anförda ſätt. Men ſom en aktſam Hushållerſka tager wara på alt,

som tjenar bordet til nytta och besvaring, kan hon åfwen göra sig gagn af et magert hufwud, då hon efter fullkokningen låter det blifwa kallt, skräder köttet nätt ifrån benen, tillika med tungan och broskен af fötterna, hackar altsammans mycket fint, upblandar det med hjärnan, fyra ägg, tre skedblad söt grädda, stött peppar, litet salt, et eller två skedblad hwetemjöl, tager häraf med en sked plättar, gräddar dem gulbruna med smör i pankakspannan, och anrättar dem med samma sauce som til kalfhufwud är anförd. Då kan denna rätt åtas med smak, som på wanligt sätt merendels förefaller äcklig, så framt den icke blir åten af en hungrig.

### Sylta af Kalfhufwud.

Köttet plockas wäl af hufwud och fötter, sedan det är wäl kokadt i salt watten. Detta skäres i fina tärningar tillika med en wäl kokad färsk oxtunga, lägges i en kastrull med et spetsglas win, litet stött peppar, ingefära och et par neglikor at koka tilsammans en stund; när det tages af elden, röres dertil en hand full i tärningar skuren inlagd rödbeta, slås sedan i en wät server, tilknytes härdt med segelgarn och kokas några minuter i spadet, hwari hufwudet kokat, lägges i präß öfwer natten och sedan i lagom sallake, at skära skifwor af och äta med ärtticka när man behagar. Den som wil kan åfwen lägga rußin, corinter och afskalade mandlar i stufningen.

En

## En Frecandon af Kalf.

### På enfaldigt sätt.

Låggen huggas bort jämnt öfwer knået, det tunna af steken med njuren skäres ifrån låret, rensas ifrån skinn, klappas på båda sidor, och späckas ofwanpå med fläskstrimlor något tjockare än til fogel, indoppade i wanliga kryddor, men så långt intryckta at de synas lika med köttet. I en kruka eller rensmaklig ekbytta, slås lake af hälften ättika och hälften brunnswatten, som är friskt och kallt; stycket rullas först wäl omkring, läggas sedan öfwertäckt med den späckade sidan ned i et kallt rum, och wändes i lake en gång om dagen; efter tre dagar kramas det up, nedläggas i en gryta med et stycke smör, späckta sidan ned, först öfwerströdd med litet salt och mjöl, et par stötta och fränsilade anjovis; några bitar af inlagda portlaks-skjelkar och et par lagerbärs-blad läggas til; sedan et qwarter bouillon och et qwarter win blifwit slaget til köttet, sättes tätt låck på, grytan ställes på sagta men jämn eld, och när det är lagom mört, ingalunda för mycket, serveras det med sin sauce öfwer.

## Rullsylta af Kalf.

Som en omtänksam Kokerska bör wara angelägen, at göra en smaklig nytta af alt, kan hon äfwen af slaksidan på steken, den hon skurit bort, tillaga en god sylta. Sidan ut-

huls

bultas med en klubba på båda sidor, så tunn som möjligt är, utan at hon går sönder. (NB alla sidoben sprättas först borrt). Alt köttet plockas ifrån ryggbenen, skäres i små tärningar med lika mycket godt fläsk, arberas wäl tilhopa med litet stött peppar, ingefära, et par neglikor och litet salt. Detta strykes med en tunn knif på den utklappade sidan hel jämn, och sedan det är belagdt med tunna skifwor af inlagda rödbetor, rullas det hårdt tilhopa, omlägges med en fin lapp, som bindes wäl om med segelgarn, kokas i bouillon med täppt lock på jämn eld, och saltas litet om det behöfs. När en knif går lätt igenom, är rullen färdig at upplagas och kallna, sedan det feta först är aftorkadt med rent linne. Skulle bouillongen ej räcka til lake, spädes litet watten til och upkokas med et par lagerbärsblad, litet peppar och mera salt, men icke för mycket. När lagen är wäl kall och det feta ofwanpå borttaget, skäres sylten i twå stycken och i en glasburk inlägges med med sin lake, at sedermera i skifwor skuren på en aßiette ätas med ättika.

## Kalföron.

På det at njuren och fettet äfwen må göra gagn, skär man det i tunna skifwor och steker det gulbrunt i pankakspannan, med litet peppar och salt. När det kallnat, hackas det smått i hacklådan, tillika med litet kött af steken

kens efterlemning, blandar det up med twå wäl wispade ägg, stött peppar, salt om det behöfs, et skedblad win, et skedblad stött sockerskärpa, och en liten bit stött socker. Detta blandas til en smidig deg, som med en tunn knif strykes jämnt på båda sidor om raspebröds-skifwor, hwilka wältras i fint stött sockerskärpa, och gräddas gulbruna med helt litet smör i en pannkakspanna; men wändas warligt om de ej skola gå sönder. Gröna rätter kunna härmed garneras.

### Pudding af Kalf.

Alt bogkötret, tillika med en tredjedel njurtalg, skäres och hackas fint, men stötes icke, om musten skal bli i behåll, utan arbetas til en smidig deg, upblandas med twå i mjölk blötta och upkramade raspebröd, (äro de af större slaget behöfs ej mera än et), fyra wäl wispade ägg, (NB. deras wispning förbehålles wid alt, så framt de skola göra rätt nytta), tre a fyra skedblad söt grädda, litet skirdt smör, peppar och salt. En wät utkramad servet läggs i en skål, ämnet slås deri, tilknytes härdt med segelgarn, läggs sedan i en kokande wattengryta med salt och de afstacklade sönderkrossade bogbenen, at koka twå goda timar; minskas spadet, spädes det med kokände watten; för at se om puddingen är färdig, läggs han i en skål, löses up igen, och stickes med en knif. Är den torr och hettar på tungan, står han litet at stadga sig, och wändes sedan på

ans

anrättnings-fatet, då serveten tages försigtigt borrt, at puddingen icke rubbas. Dertil göres en sauce af bouillon, et glas win, litet socker och tre äggegulor, som wispas wäl öfwer elden tils saucen tjocknar. Häraf öses litet öfwer puddingen, och det andra i sauceskålen. Den som behagar, kan äfwen för granlåt skul lägga kräft-stjertar, brynta murklor och citron-skifwor i saucen. Man bör ej taga til saucen af det spadet, hwari puddingen kokat, ty den har altid en obehaglig smak af linne, utan häldre nyttja watten och win allena. En dylik pudding kan ock göras af kall stek, men blir gerna mussliös, som altid har en äckel med sig; då är det bättre at steka honom späckad i en panna med eld öfwer och under, och när den är färdig, upblanda saucen med litet soya.

## Kalflefwer.

Om någon har smak för henne stekt på spett, lägges hon i watten öfwer natten, bestänkes med fint salt, litet peppar och ättika om morganen, hwarmed hon ligger til des hon skal brukas. Då späckas hon nätt med fläsk på alla sidor, som intryckes i lefwern, fetthinnan lindas om och sys fast, sedan färres hon nätt på spettet, at hon icke går sönder, begjutes med smör, öfwerströs med mjöl och salt, försökes med en knif när hon blir färdig, och anrättas med sin egen sauce som är den bästa,

sedan

sedan den är i pannan upfräst och tilökad med et skedblad ättika eller soya. Inga andra än stora gödda kalfwars lefrar, duga til denna stek.

### På annat sätt.

Det förfares med henne, som ofwan sagt är, och sedan lefwern är wäl tilsydd, lägges hon i en trång panna med et stycke smör under, litet stött peppar, ingefära, et par lagerbärsblad och litet söt grädda. Läcket täppes wäl til, och sedan man på sakta eld satt steken, efterses den ibland och wändes, at hon blir lagom brun. När hon är mör anrättas hon, pannan fräses up på elden med litet ättika och socker, som sedan slås öfwer lefwern.

### På annat sätt.

När lefwern legat i watten öfwer natten, förwälles hon i litet salt watten, och när hon blir kall, rifwes på rifjern, upblandas med fyra ägg, litet förwälda rußin och corinter, en finstött sockerskärpa, litet skirdt smör, twå skedar söt grädda, litet finstött peppar och ingefära; hinnan bredes nätt ut på et fat, ämnet slås dertil, och sedan hon är nätt fästad tilsammans, til utseende af en pudding, lägges hon i en trång panna med et stycke smör, at under täppt läck brynas på lagom eld; då hon är brun på alla sidor och wäl genomgräddad, slås litet bouillon och litet ättika dertil, hwarmed steken under skakning

fräs-

fräser. När lefwern anrättas, pläckas hinnan bort; likaledes förfares med de bägge stekarne som här ofwan äro anförde. I fall någon älskar fettet, kan det skäras i små bitar och blandas ibland saucen, sedan tråden är ifrändragen.

### Roulader af Lefwer.

När hon legat i watten öfwer natten, skäres hon i tunna skifwor. En bit godt fläsk som ett finger doppas i de wanliga kryddorna, och en bit lägges i hwar lefwer-skifwa, som rullas ihop til en korf, och omlindas hwar för sig med tråd, sedan hwar bit först är omgifwen med en bit af hinnan så långt den räcker. På en kastrull-botten läggas de tätt wid hwarandra med et stycke smör under, litet mjöl och salt strös öfwer, hwarmed de ställas under täppt lock på sakta eld at småbrynas, men aktas för bränning och wändas ofta. När de fått wacker färg, slås litet bouillon, et litet glas win eller et skedblad ättika på dem, en liten bit socker och et par lagerbärsblad, hwarmed de fullkokas, och sedan tråden är borttagen, serveras med sin sauce, som dereft hon ej är stämmig nog, afbrännes med smör och mjöl, men ganska litet: ty äro för tunna saucer obehagliga, huru mycket mera de tjocka. Lagom i alting är en daglig regel för en Kokerska. Et eller annat omättligt misstag bortskämmer den bästa rätt: ty blir, näst eftertanken, tilsynen,

och

och dernäst smaken hennes dagliga och bästa hjälpredor; några minuters försummelse i Köksspisen kan skaffa henne förtret.

### Lungmos.

Lungan lägges i watten öfwer natten, sjellkokas sedan i litet salt watten med täppt lock, skrädes och hackas fint, lägges med et stycke smör i pannan at fräsa en stund; et par skefwar af spadet, litet förwälda Corinter, litet säcker, ättika, finstött säckerskärpa och peppar kokas tilsammans med moset, innan det serveras warmt.

### På annat sätt.

När lungan med det öfriga är skrädt och swalnat, skäres det i strimlor, såsom sylta; dessa stekas gulbruna i smör i en stekpanna, med ständig omrörning, at ingen bränd smak infinner sig; Man lägger dem då i en Castrul, med et stycke smör, brynta murklur skurna i strimlor, et glas win, litet af spadet, et par bitar säcker och så mycket rifwit bröd, at köttet samlar sig med saucen. Denna rätt är för ombyte skul smaklig nog, när han lagas warsamt.

### Ännu en Srecandon på annat sätt.

Et stycke skäres längs efter kalfläret en twär hand bredt och något djupt; derta speckas djupt på bägge sidor med fläskrimsor doppade i wanliga kryddor, äfwen et stött lager-

bärsblad deribland och fint salt. Innan speckningen sker, klappas köttstycket warsamt omkring, at det icke förlorar sin skapnad. Twänne ark papper smörjas wäl med kallt smör; af det ena göres en ho eller låda, som beströs med rifwet bröd och helt litet fint salt; köttstycket nedpassas deri, öfwerströs med detsamma och betäckes af det andra papperet; dessa wikas så nätt tilsammans och hopfästas med korsstickor, at ingen saft slipper ut under stekningen, som sker på et upwärmt halster, stäldt på bara askmörja, hwilken med ny uphettas så snart hon tyckes swalna. Äfwen måste ingen lägeld wara dermed nära i granskapet. När detta är wäl stekt, under wändning på alla sidor, serweras det med sin pappers-låda.

### Fricandon af Kalfslefwer.

Göres på samma sätt sedan hon legat i watten öfwer natten, späckas med kryddat fläsk, gnides med litet salt och inwecklad i fethinnan, legges i en wäl sinord pappersbetäckning, at stekas gulbrun på alla sidor; men så snart hon får färg, lägges hon i en castrull, med et par slefwar bouillon, et litet skedblad ättika, en bit säcker, dito smör, en njupa mjöl, at koka en god stund, och serveras wäl warm med sin sauce öfwer. NB. papperet är borttagit innan hon lägges at koka.

Syldt Kalfhufwud, för ombyte skull.

Sedan det på sätt som sagt är, renligt och snyggt

snyggt är handteradt, afslås swålen medan det är warmt efter sista tokét, men så nätt, at dronen blifwa orubbade på sit ställe. Man har då tilreds en fers af hjernan, kalfnjuren, litet af talgen och wanliga krydder; (N B icke för mycket af sednare slaget,) hufwudkötet och tungan, skurna i sina strimlor, hopblandas med fersen tillika med fyra wål wispade ägg, litet skirdt smör, litet rifwet bröd och salt. Swålen bredes ut i et djupt fat, och ämnet tilskapas med rena wåta händer, så at swålen drages öfwer och omlindas här och der med grof tråd, at det ungefär får skapnad af et hufwud; läggas då i en panna eller castrull, med örbnen nedwända, samt 2 à 3 slefwar bouillon, et glas win, litet salt, et lager- och et basilikeständ; med täppt lock ställes det på sakta eld at småkoka, ses ofta efter, och om spadet skulle tryta, spädes bouillon på. Imedlertid göres en Sauce med russin och corinter, som förr är anmärkt, men kort. När man finner hufwudet wara fullkokadt, tages det up, då fettet aftorkas med rent linne. Den korta saucen slås til hufwudsaucen i castrullen, då smaken bäst utreder om den är rigtig; hufwudet läggs då åter ned, wältas warligt i sausen och kokas dermed en liten stund, anrättas sedan helt warmt med saucen öfwer.

### Papers-Coteletter.

Sedan de på wanligt sätt äro huggne

och delade, hwar efter sit ben, pläckas kötttet nätt ifrån benen, refbenen skrapas rena, och ryggkotan hugges bort. Köttet hackas fint, så stort stycke smör som köttet arbetas kallt framför elden i en skål, at det ser ut som grädda, samt sedan tilhopa med hacket; (NB den som icke älskar fett, kan taga en 3:dje del mindre smör) 2 ägg, litet peppar och salt samt et skedblad finstött skärpa, blandas slutligen dertil; et 4:dels ark rent paper smörjes med kallt smör, och på hwart ben formeras en rund Cotelette åt ryggen. Deße beströs med finstött skärpa, hackad persilja och inweklas i hwar sit papper, dock at det långa benet sitter utom papperet, men smörjes med smör at det icke swartbrännes. N.B. papperet bör wikas så wäl om, at saften icke rinner bort, när Coteletterne läggas på et warmt halster at stekas långsamt på het askmörja, som ombytes när hon tyckes swalna. — När de äro färdiga, serveras de med sina paper.

### Kjerpar af Kalfstött.

Det tjockaste af låret bultas och lägges et par dagar i slåtticka, hwareft det flere gånger ommwändes; när det tages derifrån, ligger det så länge imellan en duk, at wätskan går aldeles bort, klappas sedan med en yxhammare, under ommwikning at det liknar en deg, som då arbetas med rena händer at det blir smidigt, under hwilket arbete alla senor

som

som synas, borttagas. Et stycke kallt smör af et äggs storlek arbetas för wärman til gräddha, och sedan wäl in med köttet, tillika med et par äggegulor och litet salt. När ämnet är wäl smidigt och hopblandadt, formerar man deraf hjerpebröst, som späckas nätt med fläsk och öfverströs med stött skorpa och salt, om det behöfs. Deßa läggas på botten i en tärtpanna med smör öfwer; denna sättes då på het askmörja, med litet friskare eld öfwer, och ses ofta efter, ty de tåla icke mycket. Med en knif försökas de bäst. Så snart de äro färdiga, serveras de på sit fat; i pannan slås litet soya eller bouillon at fräsa med smöret til sauce åt steken, men icke mycket. Om deße oägta hjerpar göras rätt, och ätas så snart de komma af elden, taga de rangen af de ägta, när de äro torrstekte.

### En annan slags Kalfsylta.

När hufwud och fötter äro kokte, samt köttet på hufwudet nätt borttaget, och skrädt tillika med rangan, samt en kokad oxtunga på hwilken tungroten är bortskuren, medan hon war rå, skäres alt detta i små nätta tärningar, tillika med afskalade mandlar i strimlor, några gurkor och rödbetor i strimlor, en hand full russin utan stenar åfwen i strimlor, en hand full wäl twättade och förwälde Corinter, samt 2 hårdkokade ägg i tärningar skurne. Detta blandas wäl om i en castrull, med et par skedar win, dito bouil-

lon och en bit socker; när det kokat tilhopa på sakta eld, under jämn rörning, slås det i en form som först är doppad i watten, och står öfwer natten innan han slås ut, då han först hälles hastigt öfwer elden så at det släpper bättre.

### En Rätt af Kalffötter.

När de äro rengjorde och kokte i salt watten, klyfwas de och skrädas wäl, huggas så i lagoma bitar, läggas i en castrull med et stycke smör, litet salt, stött peppar och et par njupar hwetemjöl; när detta fräsit tilsammans en stund på lagom eld, slås deri under omskakning en slef eller par god bouillon samt et glas win; en bit socker och några brynta murklor, hwarmed de fullkoka och serveras med sin sauce. Om win icke finnes, tages litet mera bouillon och helt litet ättika i stället; äfwen litet stött peppar.

### På annat sätt.

Om man til äfwentyrs behagar fylde Kalfhufwud, kan det garneras med fötterna, sedan de på följande sätt tilredas. När de efter fullkokning i salt watten äro litet affwalade, pläckas broskén nätt ifrån benen, hackas fint och upblandas med hjernan, 3 ägg som förut äro wäl wispade: twå skedar söt grädda, en sked mjöl, litet stött peppar och salt; när detta är wäl hopblandadt, tages deraf plättar och gräddas gulbruna på bägge sidor

med

med smör i en pankakspanna; med deße garneras då hufvudet och ätes med samma sauce.

### Saricot af Kalf.

Bogen hugges i något stora stycken, som läggas öfwer en natt i blättika; dagen derpå kramas de wäl up och läggas imellan en duk at torka; när de äro öfwerströdde med litet mjöl och salt, läggas de i en castrull med et stycke smör at på sakta eld småbrynas, och wändas ofta om at de icke få bränmas; när de blifwa litet gulbruna, slås så mycket bouillon på som behöfs til fullkokning; innemot det är fullkokadt läggas gurkskifwor och röbetsstrimlor dertil, hwarmed det fullkokas och serweras med sin sauce.

### Kalfbris i lådor.

Brißen läggs i twå warma watten, hwarefter annan, hinnorna afdragas, och sedan han är sönderskuren i hel små bitar, läggs hon i en castrull med en bit smör, et glas win, en bit säcker, peppar, salt, en finstött säckerskärpa och en slef bouillon, hwarmed han sammankokar til et mos, och när det är färdigt slås det up at swalna. Jemedlertid göras små aflånga lådor af wäl smordt papper, hwilka med moset fyllas til hälften, öfwerstrykas med wispade ägg och påströdd säckerskärpa, ställas i en tärtpanna at smågräddas, med eld öfwer och under, dock

mest het åskmörja, då de tjäna ibland asfietter.

### Korfwar af Kalfkött.

Dertil tages halfannan mark Kalfkött och en half mark njurtalg, som skäres och hackas fint. Dertil blandas då en half mark färskt fläsk, som är skurit i helt små terningar, och när ämnet är arbetadt smidigt som en deg, blandas 3 ägg til i sänder, jämte et glas win, litet stött peppar, ingefära, salt, skirdt smör, en hand full med rifwet bröd, helt litet fin mejram, persilja och et par bitar stött säcker; då detta är wäl omrördt och blandadt, rullas med wåta händer deraf små korfwar, knapt et qwarter långa, som inlindas i fjerndels pappersark, wäl smorda med smör och beströdda med finstött skärpa, och sammanfästade samt för ändarne hopsnodde at de icke öpna sig och bortspilla saften, när de läggas på et warmt halster at stekas på het åskmörja, och wändas flitigt til des de blifwa stekta; de serveras då med sina paper warma, och smaka bäst utan sauce. Om man behagar, kunna korfwarna äfwen doppas i wispade ägg och rullas i rifwet bröd innan de läggas i paperet, men då behöfwer det icke beströs. När man är utan ägg, är det förra besparing.

### Kalfbringa med brun sauce.

Sedan ryggen är fränhuggen och bring-

gan wackert knäckt öfwer benen, slås upkokadt watten och salt på hänne i djupt fat, hwarmed hon ligger til deß det kallnat; då tages hon up, skrädes och skärras djupt i bröstfettet, et stycke smör lägges i en Castrull, bringan öfwerströs med mjöl och litet salt, läges med rätsidan nedwänd, at brynas på lagom eld, wändes också om en gång åt bensidan, men köttsidan blir mäst wid botten. När hon fått en wacker gul färg, tages hon up; under det en god bouillon wispas til smöret, och bringan åter nedlägges bör den stå jämnt med köttet, som då fullkokas med litet salt, peppar och ingefära, et par skedblad ättika, et par lagerbärsblad och et par bitar säcker. Detta kokar lyckt på sakta eld, ses ofta efter, wändes ibland, emedan det ej får wara mera sauce när bringan är fullkokad, än som behöfwes öfwer henne på fatet. Wil man paradera med rätten, kunna brynta murklor och skurna Citronskifwor läggas här til.

### Små Pastejer af Kalf.

Dertil tages den wanliga Kalfferfen, som läges i små formar med smördeg beklädde. Wil man hafwa dem dubbla, beklädes en dylik med deg, och sedan ferfen är inlagd med så stor högd i formen, at han kan fylla den andra, paßas de tilhopa och fästas med wispadt ägg. NB formarna böra först wara wäl smorde med kallt smör. När de äro

färdiggrädbade i en lagom warm ugn, tages den öfra warligt up medan de äro warma, och den andra wändes om, då bakelsen falker öfkadd ut. Annars när man icke har lika formar, läggas rimsor som äro uttagne med bakelse spåtren, och fästas med ägg i rutor öfwer. Man kan äfwen nyttja fyllning härtil af fiskfärs, hummer, kräftor, äfwen af öfwerblifwen stek, kalf, wildt eller dylikt; då det skäres i små tärningar och läggas i en tillagad kort sauce, af en slef bouillon, en bit smör som är inarbetad med mjöl, et halft glas win, några fina bitar Citron, et par bitar säcker, litet peppar och salt. Detta kokar wäl tilsammans i en castrull, innan det skurna köttet kommer dertil, NB. då får saucen ej wara längre, än at han samlar sig wäl dermed, och så snart det blifwit igenomhettadt, tages det af elden at kallna innan det läggas i formarne. Det bör och då hafwa en god smak af lagom salt, sött och surt, som pröfwas bäst med en fin tunga.

## Friserad Kalfbringa.

Sedan hon är kroßad til benen, läggas hon i kalt watten, sättes på elden med litet salt at halfkoka, då hon tages up, skrädes wäl ifrån skin och ben, och läggas i en castrull, som swarar emot storleken, med god bouillon, en knippa af basilika, timian och persilja, litet stött peppar och salt; härmed kokas hon i så kort spad, at när hon är fullkokad och ta-

tages up, altsammans sitter wid henne i bof-
ten; den gröna knippan tages bort, bringan
läggas up at swalna, bestrykes då med
wispade ägg, öfwerströs med finstött skärpa
och sättes i en ugn eller torr panna, til des
hon blir gulbrun, då hon serveras och tjenar
bäst til gröna rätter.

### Kalfskifwor.

Af lårstycket skäres fingers tjocka skifwor,
breda som en twär hand; deßa späckas på ena
sidan med godt fint skuret fläsk, och sedan de
äro öfwerströdde på båda sidor med fint hackad
persilja, salt och litet peppar, läggas de hwarf-
tals ned tätt sammanpackade i en castrull,
med et stycke smör upskirdt i botten och en bit
ofwanpå som är inarbetad med hwetemjöl; der-
på sås et glas win eller litet ättika och bouil-
lon, men i brist deraf watten, och om tilgång
är, en slef soya. Detta sättes på fakta eld at
koka lyckt med kort sauce, men ses wäl efter
at det icke bränes. När man märker at det
är kokadt och saucen simmig, läggas det up
på anrättnings-fatet med saucen öfwer; men
skulle hon wara för tunn, wispas hon af med
et par äggegulor.

### Tilredningar af Får- och Lamkött.

En Lamstek bör knäckas öfwer robenet
och i ryggen här och där, men så aktsamt at
steken icke mister sin skapnad; derigenom lät-
tas förskärarens beswär ganska mycket. Det-

samma bör ske med kalfstekar; när en wan hand förrättar syßlan, kan det icke synas på steken at hon warit under yxan, men förskäraren blir glad at han kan göra sin sak så wäl. Sedan hon är bunden wid spettet, hålles skinnsidan för elden at bläddras, då altsammans plockas nätt bort. Hon begjutes med smör och beströs med mjöl och salt. När hon strax kommer för frisk eld, begjutes hon när så behöfs, och är betäckt med et spjäll frammanföre, som är en nödwändig sak. Där man icke tycker om sega stekar, behöfwer hon knapt en timme, innan hon blir färdig, som försökes med knifwens hetta på tungan. NB man måste äfwen under stekningen sticka henne då och då. I pannan under steken bör man ifrån början slå så mycket upkokadt watten, at det blir lagom sauce qwar, när steken är färdig. Man lägger då en bit smör i en liten panna, med en njupa mjöl at brynas; stekfaucen slås dertil under wispningen, sedan den är silad och befriad från fettet, som så mycket mindre bör följa steken åt, som det är högst skadligt för hälsan. Men om man i det stället kan spendera et par skedar Soya på saucen, under det hon kokar, är det bättre både för magen och smaken. Äfwen påminnes Kokerskan, at hon slår upkokadt, men icke kallt watten i pannan under steken, ty som det skal tjena til sauce, då det emottager den saftiga musten af steken, bör det bewaras ifrån obehaglig smak,

som

som icke kan undwikas når det står och ljum-
mas i en jernplåtspanna, innan det hinner
koka up; den ljumma ångan kan ock göra
seghet hos steken.

## Stek af Hammel eller Får i grytan.

Aldrig bör någon, som wil åta en god
stek, steka Hammel eller gammalt får på
spett, då de i grytan kunna täfla om företrä-
det med den yngsta spettstek. Steken späc-
kes i tjocka låret, sedan hon är knäckt som
ofwan omrördt är, NB med persilja så tilla-
gad i smör, som til kycklingar; deße tryckas
in djupt i dertil små skurna öpningar, et styc-
ke från hwarannan, hon gnides sedan med
fint salt til lagom myckenhet, och lägges med
köttsidan ned, och et stycke smör i en stekgry-
ta, som wäl tiltäppt ställes på het askmöja i
början, men sedan får litet tilökning af nå-
gra kol. Hon bör ofta efterses at hon icke
brännes, ty då är hon förlorad; man sticker med
en knif då och då igenom låret, på det saf-
ten må blanda sig i smöret; skulle hon börja
fräsa för mycket, som likwäl icke bör ske, der-
est hon ej får för stark eld i början, slår
man et eller annat stedblad watten til, lyfter
steken från botten och tilbaka i saucen. När
hon är gulbrun på rätsidan, wändes hon om
at brynas på den inre sidan, och sist med
rätsidan ner, då hon förut är beströdd med
litet mjöl; när hon försökes med knifwen och
finnes wara färdig, bör hon äfwen komma

ur grytan, som med sin hetta torkar henne efter aflyftningen; hon lyftes först ifrån botten under det man öser undan all saucen, med hwilken bör förfaras på samma sätt, som om spettsteks saucen anfördt är. Därföre bör man se efter under bryningen til slut at den blir tilräcklig, fastän fettet skummas bort. Til färstekar är i synnerhet lyckligt om man har Soya, ty utom den goda smaken, förtager hon det röriga, som det slags köttet gerna har med sig, hälst om det är förmycket stekt eller kokt, at lifnäringssaften förswunnit. Men det förbehålles, at hon får koka med saucen, då hon gör olika förhöjning på smaken emot rå på bordet.

## En Serserad Lamstek

Är wäl emot egen öfwertygelse; men på det denna enfaldiga bok ej måtte bli aldeles föraktad, får man litet rätta sig efter deras smak som älska granlåt. Sedan läggen och det tunna på steken är borthugget, pläckas köttet ifrån benen hwarifrån alla senor och skinn noga bortskrädas. Detta hackas med njurtalgen helt fint, och i stötning arbetas til en smidig deg, innan han upblandas med et i mjölk upblött och sedan wäl utkramadt raspebröd, fyra wispade ägg, twå skedar söt grädda, några skedar skirdt smör, lagom salt, litet stött peppar och ingefära. När detta är wäl hoprördt, formeras deraf, med rena wåta händer, på lårbenet en stek, som lägges

i en stekpanna med litet watten och stickor under, at hon icke widrör botten; när hon är wäl slätad, smörjes hon öfwer med smör, beströs med stött skorpa och litet salt; har man ägg, öfwerstrykes hon dermed när hon är innemot färdig, och då spares skärpan til dess at hon ser friserad ut. Om ägget skulle komma på, då hon sättes in i ugnen, brändes det innan steken blef stekt, som bör ske i en lagom warm ugn; i början är nyttigt at lägga et smordt papper öfwer henne, at hon må stadgas inuti, innan hon tager bryna utanpå. Med saucen förfares som ofwan sagdt är. Frecase på Lam, göres på samma sätt som af Kalf.

## Dillkött.

Härtil kunna gamla får paßa, allenast köttet setat i kallt wederdrag 2 a 3 dagar, alt som årstiden tillåter. Sedan det är knäckt öfwer benen på wanligt wis, lägges det i et käril med kokadt watten, öfwertäckt til dess wattnet kallnat; då skrädes det bort som loßnat, ställes på lagom eld med täppt läck at koka, med så mycket kallt watten at det står jämnt öfwer köttet; när det är upkokt, skummas wäl och saltas, efterses och wändes ibland, ty spadet får icke wara längt; något förr än det är kokadt, tages det up at widare skrädas ifrån skinnet och de lösa benen. (NB derom bör en kokerska wara angelägen, at aldrig något oskrädt kött kommer på bor-

det,

det, henne til wanheder, och de spisande til ofmak.) Köttet kokar derefter fylles med en knippa dill och mera salt om det behöfs, och serveras sedan med sin sauce och dillqwistar öfwer. Den som behagar kan äfwen slå litet ättika at koka med saucen innan hon nyttjas, sedan fettet är bortskummadt. At nyttja fårspadet til soppor, afrådes för swaga magar; hon är den rörigaste af alla soppor och paßar bäst på deras bord, som ega tilfälle at arbeta bort det osunda af födan.

## Lambringa på Engelska.

När framdelen är knäkt öfwer benen, och ytterste läggen borthuggen, lägges hon i upkokadt watten öfwertäckt til deß hon kallnadt; skräpet putsas bort och köttet nedlägges i en castrull med god bouillon, som står öfwer eller jämnt med bringan, och ställes på sakta eld at koka med täppt lock. Imedlertid förwällas 3 a 4 wälskrädda blomkålshufwud i upkokadt och saltadt watten, och fulkokas i bouillon med en bit smör, litet säcker och muskottblomma; dock aktas noga at han ej får koka sönder, utan tages af elden så snart han är lös. När Lambringan är färdig lägges hon på anrättningsfatet, omkring henne lägges kåln i wacker ordning med hufwudet upwändt, och öfwer altsammans slås en sauce på följande sätt lagad: hälften af den soppan hwarmed bringan kokat och hälften af kålsoppan, kokas up i en panna,

af-

afwispas med tre äggegulor och fre skedblad söt grädda, och det öfwer elden til deß det tjocknar, men icke längre; det wispas äfwen sedan det kommit af elden, til deß det afswalnat, annars skär det sig, och blir obehagligt både för smaken och utseendet. Saltet måste med tungan försökas på all mat, innan han anrättas.

## Lambringa på annat sätt.

När läggen är afhuggen, krosas bringan wackert, och läggas efter aftal i kokadt watten, (NB med en dubbel duk öfwerlagdt, som altid bör ske, för at bibehålla wärman så mycket längre;) sedan hon är kall och putsad, läggas hon i en castrull eller panna, den hon fyller jämnt up. Bouillon jämnt med köttet, en knippa af basilika, mejram, persilja, krosad ingefära och några hela pepparkorn slås til, hwarmed hon kokar lyckt på sakta eld, til deß hon är fullkokad: lagom salt får icke glömmas i kokningen. Derpå tages hon up och öfwertäckes wäl, spadet silas up, alt fettet skummas noga bort, och sedan det är återslaget i castrulln, läggas en bit smör til som är inarbetadt med mjöl, en hårdkokad äggegula fint hackad och et skedblad capris; när saucen då kokat tilhopa en stund, läggas köttsidan ned af bringan, och när hon är wäl genomhettad, serveras hon med saucen öfwer.

## Stekt Lambringa.

Bogen skäres ifrån, äfwen ryggen til koteletter, om bringan är tilräcklig. Sedan hon på wanligt sätt igenomgått badstugan, i kokadt watten, eller som bättre är, bouillon där den finnes, när hon på sakta eld med täppt läck är kokad, och ej mera soppa qwar, än litet på botten, (ty sådet får ej wara längt ifrån början, som icke heller behöfs, allenast kokningen sker lyckt, och på sakta eld); så hackas litet persilja helt fint, en bit smör inarbetas med mjöl, och tillika med lagom salt läggas til, hwarmed bringan nedwänd kokar til deß saucen börjar fästa sig wid köttet. (Under denna sista kokning måste man akta sig för bränning, ty då är rätten skämd. När bringan tagit all saucen åt sig, läggas hon up at kallna, öfwerstrykes med wispade ägg, och rifwet hwetebröd, stekes på halster med et wål smordt papper under, men på het askmörja allena, som ombytes dereft hon kallnar; dock blir altid bringan färdig innan det sker. Färsk eller rimsaltad tjenar hon til grönt, rofmos eller potates.

## Brun Ragout på Lamkött med Rofor.

Dertil tages efter behag bak- eller framdelen; på bakdelen hugges läggen och det tunna ifrån, ryggbenet kroßas, och sedan det legat sin tid i kokt watten, skäres det och full-

fullkokas i watten med lagom fälta, men lyckt med fakta eld och kort spad. Imedlertid skäras skalade rofwor i små tärningar, som brynas gulbruna i en stekpanna med smör, litet strödt mjöl, finhackad persilja och et skedblad stött fäcker. De böra wändas ganska wäl och aktas at de icke få bränd smak. Köttet tages då ur grytan, spadet silas och slås tilbaka, rofworna läggas dit at fullkoka, då imedlertid köttet ligger imellan täckfat, men läggas i spadet så snart rofworna äro kokta, och när det samlat sig med saucen, serveras det med rofworna öfwer, och saucen i en skål.

### Coteletter

Göres på samma sätt som af kalf, men hälst i papper, där de bäst behålla sin saft.

### Lambringa på annat sätt.

När ytterste läggen är afhuggen, och bringan, efter sin liggningstid i saltadt kokadt watten, är uptagen och afskrädd, lägges hon i en efter storleken paßad castrull, med watten eller bouillon, litet salt, peppar, kroßad ingefära och den gröna qwasten som här ofwan omrördt är; men späckas först på rätsidan med godt fläsk, hwaraf en skifwa medföljer i koket. Tre timar fordras altid til en sådan kokning, når den sker lyckt och på sakta eld. När bringan är färdig, tages hon up, Spadet silas, slås tilbaka sedan fettet är bort-

kummadt; tre härdkokade äggegulor, kinkelfwan, som kokat med köttet, et skedblad capris, et par benade anjovis eller en sillmjölk, och litet förwäld persilja hackas fint tilsammans och slås i saucen, jämte en mjölarbetad smör-bit och et par små bitar säcker; sedan detta kokat wäl tilsammans, lägges bringan dertil at igenomhettas, och serveras med saucen öfwer.

## Lambringa med spenat.

Med bringan förfares som ofwan förmäldt är, hwarpå hon kokar lyckt, hälst i bouillon med lagom sälta, kort spad och wanliga kryddor. Under det bringan kokas, förwälles wäl renfad och twättad spenat i saltadt watten, silas, upkramas och hackas, men icke fint, lägges i skirdt smör och et par njupor mjöl at fräsa en stund, då litet bouillon, citronsaft och litet stött säcker tillägges, hwarmed hon stufwas färdig. När bringan är kokad, tages hon up, sådet silas och slås tilbaka med en bit smör inarbetad med mjöl, och när det är inkokadt, lägges bringan ned med köttsidan, och som saucen då bör wara kort, kokar hon til des hon fastnar på köttet. Då tages hon up, spenaten lägges i stället och röres wäl om med den wätskan som kan wara qwar, samt öses sedan öfwer bringan på anrättnings-fatet.

## Lambringa med portlaka

Göres på samma sätt, med den ändring,

at

at portlakan, sedan den är wäl kokad, lägges på et durchslag, medan saucen tillagas, som består af et litet glas ättika, et stycke smör, och en liten slef millanstrap; när det kokat up, afredes det med en njupa mjöl och twå wäl wispade äggegulor med lagom salt, men aktas för skärning. Om bringan, lika som den förra, fått mesta saucen med sig, och är uplagd på sit fat, slås den i sin sauce blandade portlakan i stället, och under omrörningen tilökes den med så mycket söt grädda, at han blir lagom tjock; bringan lägges litet med köttsidan ned tilbaka om hon svalnat, och serveras med portlakan öfwer.

## Ragout på Kalfkött med rofwor.

Köttet hugges i lagoma stycken, och sedan det legat sin tid i kokadt watten, och är afputsadt, lägges et stycke smör i en castrull med et skedblad hwetemjöl och röres öfwer elden, til des det får en canel-färg. Köttet lägges dertil, wändes och blandas öfwer elden, til des det tagit alt det bruna åt sig, då slås upkokadt watten dertil, litet i sänder under wispningen, at det icke klimpar sig, til des spadet står jämnt med köttet, som ställes på sakta eld at koka lyckt. Imedlertid skäras några skalade rofwor i wackra skifwor, som twättas och läggas jämte köttet inemot det är fullkokadt; men innan det sker, bör man hålla castrullen til sida, at fettet wäl får af-

skummas. När köttet och rofvorna äro kokade, om spadet då skulle wara för långt til saucen, hälles det i en liten panna och kokar ihop til lagom, slås sedan tilbaka och blandas försigtigt om, at rofvorna icke gå sönder, hwilka heldre böra uppläckas med en gaffel förut, om köttet icke hinner följa med; ty för all grötaglig mat måste en kokerska akta sig; om hon är wan och försigtig, kan hon äfwen lindra eget beswär med en jämn tilsyn och aktsamhet i alla sina göromål.

## Lamstek med gurkor.

Sedan läggen är borthuggen, benen krossade och hon legat sin tid i upkokadt watten, pläckas skinnet nätt bort, innan hon sättes på spettet at stekas på wanligt sätt med smör, salt och mjöl. Imedlertid tager man fyra gurkor, som skalas och skäras i tunna skifwor på twärn, läggas i en wäl förtennt panna at koka tillika med et qwarter ättika och salt, til des de blifwa mjuka, då de kramas up ur spadet och läggas i en castrull, med et stycke smör, samt et eller par skifwor godt fläsk, och wändas jämnt öfwer elden med en sked til des de blifwa gulbruna. Då beströs de med litet mjöl hwarmed de wäl omskakas, at blandas med det bruna, hwarunder bouillongen slås til, som bör nedröras med en wisp, at det icke klimpar sig; detta kokar då på sakta eld, til des steken är färdig; fläsket tages

ges bort och det feta skummas af, innan saucen slås öfwer henne på anrättning fatet.

## Lambringa med Risgryn.

Bringan handteras efter aftal med kokadt watten, och når hon är skrädd, kokas hon lyckt på sakta eld med kort spad; en knippa grönt af de wanliga kryddorna, litet peppar och salt. Medan bringan står på elden, kokas et qwarter skällade risgryn i stark bouillon til en stadig gröt; dock at grynen äro mjuka. När bringan är kokad, tages hon up at swalna; gröten strykes jämnt och slätt öfwer henne, hwarpå hon nedlägges i en tårtpanna, öfwerströs med fint stött sockerskärpa, och ställes, med lagom eld öfwer och under, at få en lagom bryna. Köttsoppan silas, alt fettet skummas bort och hon ställes i en liten panna på elden at upkoka, då hon afredes med tre äggegulor, et halft glas win och litet säcker; men wispas så at hon icke skär sig. Bringan serveras allena, och saucen i en skål.

## At steka Lambhufwuden

Är en så allmän kunskap, at den wißt icke behöfwer anteknas för annat, än några små råd man wil gifwa en Kokerska at få dem rätt smakliga, hwilket i synnerhet ankommer på en renlig aktsamhet. Sedan de legat öfwer en natt i watten tillika med fötterna, håret blifwit afkokadt, och de renade i

twänne kalla watten efter hwarandra, (som är nödwändigt om häret skal komma rigtigt bort, ej heller böra de koka längre i förſta wattnet, än til deß häret begynner loßna,) klyfwas de nätt med en waß yxa, tungan tages ut, och ſedan tungroten är bortſkuren renſas hon ifrån det hwita ſkinnet, klyfwes och kokas utom hufwudet derföre at hon altid blir hård, eller ock oätlig, när hon ſitter qwar på ſit ſtälle. När nu hufwudet är nätt och ſnyggt, brytes käkbenet ifrån munnen ſå förſigtigt, at intet kött följer med; och ſom tänderna i ſynnerhet om ſommaren äro fulla med gräs, ſom gör en obehaglig ſyn wid bordet, wikes köttet undan, en hwaß knif ſättes twärs öfwer tandraden, då man med et ſlag af yxhammaren ſkiljer dem ifrån ſit rum, hwilket om det ſker förſigtigt, beröfwar hufwudet intet af ſin ſkapnad. När alt obehörigt är afſkrädt på öron, ögon och kindköttet, läggas hufwuden i en wid caſtrull med upkokadt watten och ſalt tillika, med tungorna och fötterna i tu klyfda och wäl ſkräda at fullkokas; hjernan följer icke med, utan läggas på en tallrik til ſit behof. När hufwuden äro lagom kokta, ſom bör wäl efterſes at de ej blifwa det för mycket, kunna tungorna koka en ſtund efteråt, ty de tåla mycket mer, äfwenſå fötterna. Så ſnart hufwuden komma ur wärman, läggas och kramas köttet på dem i ordning, innan de kallna, och öfwerſtrös med helt litet fint ſalt. Wanligaſt är at ſteka dem på halfter; men ſom det tunna blir

torrt

torrt och bränt, innan det inre blir wäl genomhettadt, har man funnit det wara bättre, at öfwerkläda dem med smörsmordt paper, när de först äro wäl öfwergjutne med skirdt smör, samt hopblandadt finhackad persilja och rifwet bröd. Paperen wikas wäl omkring, så at wätskan icke rinner bort, när de på het askmörja stekas långsamt; skulle mörjan swalna, ökas ny til. At lägga dem wälsmorda och med bröd beströdda i en tårtpanna med eld öfwer och litet askmörja under, är också bättre, än på halfstret, der de gemenligen få en bränd och osig smak, då en del är brändt och det öfriga ännu kallt. Denna lilla stek har annars et slags wärde med sig, som bör bibehållas; stekas de i paper bör äfwen hwar halfwa af tungorna få sit eget bo, och rätten serveras medan den är het. Fötterna doppas hwar för sig i en smet, gjord af den sönderklappade hjernan, tre wäl wispade ägg, tre skedblad söt grädda, et sk:dblad hwetemjöl, litet stött peppar, och salt, och gräddas i en pankakspanna gulbruna i smör. De blifwa då mycket smakliga och tjena til garnering åt lamhufwuden.

I förnäma Kök äro mångfaldiga tilredelser af deße små bröstbitar, men som lägenheten ej tillåtit at kosta dyrbara saker på ämnen af så ringa wärde, har man ingen erfarenhet i denna wetenskap, utan at copiera Mademoiselle Warg; hwilket är et så mycket onödigare beswär, som hon mäst i alla hus

är at tilgå; hwarföre här icke heller något nämnes om ryggmärg, oxgomar, kalfbris, fårtungor och fötter, med mera som hör til den utomordentliga läckerheten. Man förbehåller sig i des ställe at få gifwa en Landthushållerska några nyttiga påminnelser wid förslagt.

Om hösten på landet, där många får slagtas på en gång, är godt för tilfag skull, at behålla något af räntan, som räcker länge färskt. Hufwuden på alla lam och unga får, som äro tjenligast til stek, och man skulle ledsna wid at förtära på en så kort tid som de kunna hålla sig, läggas, sedan de äro skrädde och handterade på sätt som aftaldt är, i en salt lake, af kallt friskt brunnswatten, och några göpnar salt, til den del, at han står öfwer dem. När laken är wäl smält, och de nerlagde i en renslaklig bytta, slås han öfwer, och en botten med stenar lägges på, som håller dem ner. När de nyttjas, läggas de i wattren öfwer natten i spisen, at det håller sig ljumt, hwilket är angeläget för all slags wattenläggning, emedan det då bättre upplöses. Om morgonen läggas de imellan en duk som drager wätskan åt sig, til deß de skola stekas; om de äro lagom kokta förut, och handteras som sagdt är, blifwa de så goda som färska. Af fötterna kan man tillaga en sylta, emedan de icke äro goda til inbak, sedan hjernan är borta.

Syl-

## Sylta af Lamfötter.

När de äro wattenlagde, kokas de i annat watten til des de blifwa wäl mörka, och läggas sedan up på et durchlag at spadet får rinna af dem. Imedlertid lägger man et stycke smör och litet hwetemjöl i en castrull, at under omrörandet med en träsked blifwa brunt på elden; en hand full med rusin och en dito Corinter som förut äro rensade och twättade, samt en stund koka för sig sjelfwa, wispas til smöret i castrullen at det icke klimpar sig; och om saucen deraf icke blir tilräcklig, spädes hon til sit mått med litet upkokadt watten, hälst bouillon när den finnes; sirap och ättika tages efter smak, och när detta kokat en stund, at det är samligt, slås fötterna dertil för at koka dermed en stund; litet stött peppar strös på och äfwen salt om det behöfwes. Man kan och laga denna sylta med brynta roftärningar, såsom til kött; då sullkokas de, sedan de äro brynta i saucen innan fötterna komma til, ej heller behöfs då rusin och Corinter eller ättika, utan blott ett halft skedblad mellansirap.

## En liten päminnelse wid insaltning.

I fall denna bok skulle hinna til någon så långt bort på landet, där en ung Matmoder med god wilja ej wore kunnig om annat än det wanliga saltningssätt, hwars mindre nytta bewisar sig i det obehagliga färkött, som man köper i halftummor och fjerdingar

gar ifrån landsorterna, men som kunde blifwa en betydlig winst för både smaken och nyttan, om det hanterades rigtigt. Det gör fårkötted godt, om det en eller annan dag får hänga i wäderdrag, innan det saltas. Af lårstycket huggas då först läggarna; skall kötted säljas, är bättre at de packas in imellan öpningarna sedan de äro sönderknäckte, än at de utgöra en obotlig skada på kötted. Njuren skäres ur at nyttjas ibland hackmaten, och om fåren äro mycket feta, äfwen njurtalgen, som gör föga gagn då han är saltad, men mycket i annat fall. Man gör då et hugg öfwer robenet, några grunda i ryggraden, och et par öfwer sidobenen, dock altid så försigtigt at stycket håller ihop; på framdelen hugges äfwen ytterste bogen bort, och kötted kroßas nätt, så at det låter packa sig wid insaltningen, som bör ske i et tätt och renslikligt käril. Wil man hafwa spickna fårlår til sommaren, tagas de af unga och feta får, läggen hugges bort öfwer knät, det tunna skäres bort ända inåt ryggen, och då saltas deßa för sig sjelfwa med mindre salt, gänska litet uplöst saltpetter och kroßade enbär. Det andra kötted saltas i sit tilärnade käril, men utan saltpetter och enbär, som äro otjänliga för salt fårkött, dock så försigtigt at det ej blir för mycket. Som fåren hafwa et finare kött, drager det mycknа saltet så mycket snarare bort den fina wätskan hwari lifnäringen består, och lämnar et torrt

kärft

färft och obehagligt kött, högst skadligt för hälsan; äfwen måste man tilse at det kommer så jämnt ned, at inga öpningar blifwa imellan, hwilka åstadkomma den obehagliga härskheten, då fåren äro feta, så lyckligt eljest, men högst förderfligt igenom det på Landsbyggden owärdiga handterandet. När detta är gjordt, paßas en botten til, som går ned i kärlet, så at en mängd stenar få rum, hwilke upjaga laken inom et par dagar; är då köttet lagom saltadt, ligger jämnt utan öpningar, och kärlet är så tätt, at laken snart betäcker kötet, går man i god för warans hallt. Det behöfwer då icke dragas ifrån sin must med wattenläggning, utan kan kokas straxt, härsknar icke heller, allenast det bewaras med botten och stenar så länge något år i behåll. Med spickekötter bör rökningen ske hastigt med warm rök på en dag; på wanliga sättet torkar den fina musten bort och gör köttet tort. Äro styckena feta utanpå, kunna de ätas för skinka, om man skär dem på snedden.

Många icke wiße Slagtare och kunnige insaltare borde förordnas at göra denna syslan på de orter, som hitlämna så mycket til afsalu af kött- och fläskwaror. Om man betraktar saken rätt, är han wådlig för många människors hälsa och lif, hwarföre någon förbättring i den hushållsgrenen torde wara nödig. At förtåra deßa waror, är mindre skadligt för allmänna hopen, som med arbe-

te

gar ifrån landsorterna, men som kunde blifwa en betydlig winst för både smaken och nyttan, om det hanterades rigtigt. Det gör färköttet godt, om det en eller annan dag får hänga i wäderdrag, innan det saltas. Af lårstycket huggas då först läggarna; skall köttet säljas, är bättre at de packas in imellan öpningarna sedan de äro sönderknäckte, än at de utgöra en obotlig skada på köttet. Njuren skäres ur at nyttjas ibland hackmaten, och om fåren äro mycket feta, äfwen njurtalgen, som gör föga gagn då han är saltad, men mycket i annat fall. Man gör då et hugg öfwer robenet, några grunda i ryggraden, och et par öfwer sidobenen, dock altid så försigtigt at stycket håller ihop; på framdelen hugges äfwen ytterste bogen bort, och köttet kroßas nätt, så at det låter packa sig wid insaltningen, som bör ske i et tätt och renslukligt käril. Wil man hafwa spickna fårlår til sommaren, tagas de af unga och feta får, läggen hugges bort öfwer knät, det tunna skäres bort ända inåt ryggen, och då saltas deßa för sig själfwa med mindre salt, gänska litet uplöst saltpetter och kroßade enbär. Det andra köttet saltas i sit tilärnade käril, men utan saltpetter och enbär, som äro otjänliga för salt fårkött, dock så försigtigt at det ej blir för mycket. Som fåren hafwa et finare kött, drager det myckna saltet så mycket snarare bort den fina wätskan hwari lifnäringen består, och lämnar et torrt

kärft

kärft och obehagligt kött, högst skadligt för hälsan; äfwen måste man tilse at det kommer så jämnt ned, at inga öpningar blifwa imellan, hwilka åstadkomma den obehagliga härskheten, då fåren äro feta, så lyckligt eljest, men högst förderfligt igenom det på Landsbyggden owärdiga handterandet. När detta är gjordt, paßas en botten til, som går ned i kärlet, så at en mängd stenar få rum, hwilke upjaga laken inom et par dagar; är då köttet lagom saltadt, ligger jämnt utan öpningar, och kärlet är så tätt, at laken snart betäcker kötet, går man i god för warans hallt. Det behöfwer då icke dragas ifrån sin must med wattenläggning, utan kan kokas straxt, härsknar icke heller, allenast det bewaras med botten och stenar så länge något är i behåll. Med spickekötter bör rökningen ske hastigt med warm rök på en dag; på wanliga sättet torkar den fina musten bort och gör köttet tort. Äro styckena feta utanpå, kunna de åtas för skinka, om man skär dem på snedden.

Många icke wiße Slagtare och kunnige insaltare borde förordnas at göra denna syslan på de orter, som hitlämna så mycket til afsalu af kött- och fläskwaror. Om man betraktar saken rätt, är han wådlig för många människors hälsa och lif, hwarföre någon förbättring i den hushållsgrenen torde wara nödig. At förtära deßa waror, är mindre skadligt för allmänna hopen, som med arbe-

te

te kunna fördrifwa de skarpa wätskor häraf nödwändigt måste upkomma. Men så kunde de ock deremot få mera styrka af en lifnärande föda än af det skrotet, som allenast utgör magfyllan. Många hurtiga hushållerskor, som icke warit intagne af sjelfklokhet och fördomar, hafwa med nöje sett det insaltningssätt som lilla hushållsboken anför, slå så lyckligt an på deras höstförråd, at de med smak ätit det salta köttet utan wattenläggning och det torra eller så kallade spickna köttet, en rigtig skatt för sommarn i wisthuset, som en mjuk stek. Bewiset ligger ju då i sjelfwa saken, hwilken nytta både smak och mage hafwa af den spiritueusa saften, när den ej blifwer förjagad ifrån sit ämne. Och hwarföre skola goda uptäckter förkastas, om de än kommo ifrån den ringaste warelse? Om icke Försynen, som aldrig, så länge werlden står, trötnar at wårda och styra saker na til människoslägtets nytta, hade i det mesta igenom förståndet slagit afunden på fingrarna, så hade hon wäl ännu til en stor del på kunskapssidan legat i linda, åtminstone hafwa hemfödingar sällan fått göra gagn med sin upfinningsgåfwa, innan de blifwit omplanterade i främmande jord.

## Något om swinkött.

I förhand får man göra den bekännelsen, at man äfwen i deß tilredelser är okunnig i all slags granlåt. Copior äro också mindre nöd-

nödige, då originalen äro at tilgå i Mamsell Wargs berömda Kokbok för dem, som hafwa smak i konstlade Guds gåfwor. Det förnämsta af denna nödwändiga hushållswaran, är kreaturens rätta skötsel, ifrån början, där man har tilfälle at hålla denna afwel; ty mindre förmånlig slagt än magra swin gifwes icke; det är derföre en oklok uträkning at hushålla med foder för slagtkreatur, då man slutligen förmöda och omkostnad icke skördar annat än skin och ben; hwarföre det tyckes wara försigtigast at icke hafwa flera af det slaget, än man ifrån början kan föda wäl, ty om en gris kommer på kneken när han är späd, hjelpes han fållan til förbättring, hwilket wid gödningstiden bäst ärfares. Om bästa saltningssättet, är til unga Matmödrars tjenst utförligen anteknadt i den lilla hushållsboken, hwarföre här allenast omröres några tilredelser deraf på gamla Swenska sättet.

## At koka en god Skinka.

Dertil fordras, lyckligtwis för den medellösa, hwarken Pontak eller Franskt bränwin. En tänkande människa, som känner sina skyldigheter emot Gud och sin nästa, mättar hälldre en eller annan hungrande fattig med wärdet af denna dyra fåden. — Sedan läggen af skinkan är borthuggen, slås et stop friskt sjöwatten på henne i en gryta med täppt låck, som kan tildegas; och om aftonen

stål-

ställes hon på den hetaste askmörja, som kan fås tilhopa i hög under grytan; om morgonen ökas bränkol til, litet efter hand at man hör henne koka jämnt, men ingalunda för hårdt. Klockan 10 eller 11, alt som skinkan är ung eller gammal til, brytes locket up; om hon då är fullkokad, skrädes hon nätt på afwiga sidan, swålen tages nätt bort, och i stället beströs hon med stött säckerskärpa, fin hackad persilja och rifwen Citron, hwarmed hon lägges på en bruten serfvet, och serveras kall: NB är hon saltad på wanliga sättet, bör hon förut ligga 2 eller 3 dagar i ömsadt watten, men då mister hon en god del af sin rätta smak.

## Grillerad Skinka.

För bordprydnaden skull är denna rätten wacker, utan mycken kostnad: man wispar fem a sex ägghwitor til så hårdt skum, at det kan tagas på wispen; dertil röras då twå skedblad fint rifwet säcker, och när det är wäl blandadt, strykes deraf med en bred tunn knif öfwer skinkan, sedan hon förut är wäl putsad, så at hon blir betäckt öfwer alt: hon ställes då fram i en ljum ugn til deß öfwerdraget torkat, men aktas för at blifwa brun. En del bruka at med röd saft blandad med säcker rita blommor på til Zirat, som står i hwars och ens behag, men naturligtwis lä-

der

der det hwita bättre, som med hennes egen färg bäst kommer öfwerens.

## Stekt Gris.

Grisen läggesi watten öfwer natten, för at stingra den inwärtes råa smaken och uttaga bloden, torkas sedan wäl med et kläde inuti, gnides med litet stött ingefära och salt, samt fylles på wanligt sätt med hwad som behagas. Skulle någon behaga försöka at sy igen bukskinnet utan fyllning, och nyttja fyllningen dertil sedan han wore stekt, således hwart för sig, torde det ej finnas obehagligt, då så wäl fyllningen wore betagen den feta råa smaken af steken, som hon på sin sida det wäta som fyllningen altid har med sig. Det är bättre at under stekningen, antingen på spettet eller i ugnen, i början bestryka honom, sedan han är warm, med fläskswäl, än med smör, ty derigenom bibehålles skinnet ifrån spricknin, men innemot han är färdig, bör han begjutas med smör, och öfwerströs med mjöl och salt, at han fer fradgig ut på fettet.

## At steka Aefbens spjäll

Behöfwer icke heller annan underrättelse, än den, at fyllningen äfwen i dem kan umbäras, och at de befunnits wara bättre när de stekas öpna på spettet eller i ugnen, då det röriga istret af några händer fulla rifwet bröd, litet i sånder under stekningen påströdt, derigenom förtages, och steken blifwer mera

hälsosam, än då hon igenom fyllningen är wåt innuti. Äpplen, swiskon och dylikt, ätes ock med smak och nytta til steken, när de äro befriade från det slättiga bihanget; det står likwäl i hwars och ens behag at göra som man will.

## Sylta på Swinhufwud.

När det legat et dygn med ombytt watten, klyfwes det nätt med en hwaß yxa. Tungan tages ut, ty hon blir snarast mjuk när hon tokar ensam. När fingret går lätt igenom swålu, tages hufwudet up at skrådas hastigt medan det är warmt, och alt obehörigt tages bort. Tungan, renad ifrån det hwita skinnet, skäres i tunna bitar, äfwen så örat i strimlor, sedan det förut är befriadt ifrån hår; djupa skärror skäras i bägge halfworna, då ögonen äro nätt uttagna, tung- och ör-rimsorna paßas neder här och där. Fyra neglikor, et par bitar ingefära, en knifs-udd peppar och litet fint salt strös på, sedan passas den ena halfwans nacke emot den andras nos, och bindes hårdt til med segelgarn i en servet at koka en half time i syltspadet, och sedan hon kallnat i kallt watten, lägges hon i präß öfwer natten och sedermera i god saltlake, då fötterna klufde och wäl skrädde följa med på samma räkning. På detta sätt är hon mera dryg at skära skifwor af, än när hufwudet lägges in som det är.

Rull-

## Rull-Sylta.

Derlil tages flakſidorna af yngre ſwin, ſom hafwa ſå mycket fläſk i behåll, ſom et twär finger, annars blir ſwål icke annat än ſwål. Sidan bredes och klappas ut på et rent bord, då man har tilreds tunna ſkifwor af ryggköttet på ſwinet, beſtrödda med ofwan anförda kryddor, hwarpå hon rullas hårdt tilhopa, omlindas tätt med groft fegelgarn, och hackas mjukt i litet ſaltadt watten, eller tillika med hufwudet då man ſlagtar ſjelf. Denna präßas äfwen tillhopa öfwer en natt, och bewaras i ſaltlake.

## Gris-Sylta.

Wäl födda och några weckor gamla di-Griſar, äro bäſt til denna rätten. Griſen ſkäres i fjerndelar och lägger i watten öfwer natten, kokas, ſamt wid upkokningen ſkummas och ſaltas litet. Den kokas ſedan med tätt lock på ſakta eld, med et par lagerbärsblad, hel peppar och tre ſtötta negliker. När fläſket är lagom kokadt, läggas det i litet kallt watten at ſwalna, äfwen ſå ſpadet; bägge delarne ſtå då öfwer natten, men i ſpadet läggs en god näfwe ſalt at ſmälta, och om morgonen tages detta feta bort, men grisſyltan läggas tillika med et halft qwarter ättika i en glasburk med bätten ſom går ned, och en ſten på. I kallt rum håller ſig denna ſylta några dagar, men icke ſå länge ſom an-

annat slag, emedan hon ligger i sit eget spad som gör henne smakligare.

Marinader, puppedonger och frisurer

Hafwa således intet rum ibland de här anförda kötträtter; det torde och händt at ätliga waror aldrig fått så stor bekantskap med konstiga kryddblandningar och dylikt, om wakfamheten bibehållit alla ämnen wid sin rätta halt. Smaken är wißt en stor Guds gåfwa, men wår förderfwade warelse mißbrukar så wäl den som andra förmåner, sig til skada och förderf. Sedan gomen blifwit bortskämd med den så kallade fina smaken, är hon orsak til mångens undergång. Magen deremot, som är wåra lifs rätte uppehållare, lider wid alt det som strider emot de nödtorftiga behofwen, ty betalar han sin Herre, förr eller senare, med besparningen af alla orimliga röror, och blir, twärt emot sit ändamål, en Commißionair för döden i otid. Den stackars Caßan swider ej mindre i oträngt mål; sanningen häraf får den widkännas som, belastad med räkningar för all granlåt, dem öfwerflödet alstrar, mätte lägga sig med bäfwan och upstå med förskräckelse, när täta utslag klappa på dörrarna. Wißa Fartyg kallas med rätta Guld-prämar. Just deße bortföra största winsten af redbara capitaler. Lyckligtwis har uplysningen i sednare tider gjort dem nyttiga för landet, dock kunde de göra samma

gagn,

sagn, med mindre dyrbara ämnen, hälst Utlänningens producter ej derigenom få någon förmåga at alstras på wåra fält.

Et ömt öga och en känslofull tunga, äro de bästa hjelpredor i et wälbeställdt Kök; det förra bibehåller den wid all slags matredning så oundgänliga snyggheten, och den senare bewarar aktsamt det fina wärdet, som naturen meddelt hwart och et ämne. Ware likwäl dem, som hafwa wilja, råd och tilgång obetaget, at här tillägga hwilka kryddor eller kostbara blandningar af ut- och inländska swampar och dylikt. Tilredningarna äro här allenast upteknade på det enfaldiga sättet; men likwäl af den egenskap, at de kunna förhöjas med hwad slags prydnad som hälst. Löken har man med flit gått förbi, emedan han ej fördrages af alla, til bewis at han i matlagningen kan utan skada umbäras, men ock tilläggas af dem som älska smaken, och hafwa nog starka magar at tåla olägenheterna deraf.

## Rätter af Fjäderfä.

Kalkoner äga främstra rummet ibland hemtamde fjäderfä, och tyckes trifwas bra i wärt Climat, allenast man icke kliffar dem til döds. Jag hänwisar i det fallet til den lilla hushållsboken för unga Matmödrar, hwilken gifwer en tilförlitlig beskrifning om

deras skötsel, föda och gödningssätt, som aldrig slår fell, deresk det noga efterföljes.

## Stekt Kalkon.

Om den skal blifwa rätt god, bör den wara ung; åtminstone icke mycket öfwer årsgammal; des kött synes hwitt och läckert, men är mycket hårdsmält för magen, hwarföre gamla kalkoner äro bäst at koka, til a la daube och dylikt, som grauna kokböcker innehålla.

Til stekens godhet då Kalkon är ung, hör aldeles icke det arma kreaturets jagande, spöslitning och dylika marter, som den tyranniska wälluften påfunnit. Det är nog at hän är wäl gödd, slagtad så at bloden hastigt afrinner, pläckad medan han är warm, och uphängd öfwer natten wid hufwudet. När han skall nyttjas, swedes han öfwer i tänd halm, då alla blodpinnar och dylikt skräp bortpläckas. Uttagningen bör ske af en wan hand, ty om det minsta rifwes på innanmätet, är steken skämd til smaken. Derföre bör man, om tilfället så medgifwer, låta kreaturet swälta en dag innan det slagtas, då den toma kräfwan är mindre farlig, och äfwen det inre ej så snart benäget at spricka. Hufwudet, halsen, wingarna och benen nedan om knät, huggas bort; och sedan steken är wäl twättad inuti med kallt watten, slås kokande watten på henne i et djupt fat, hwarmed hon ligger wäl öfwertäckt til deß det kallnar. Et

mängdubbelt kläde lägges på bröstet, och benet nedkroßas med en yxhammare, kräfskinnet upfylles med et i mjölk upblött raspebröd, eller som bättre är, af en så gjord fyllning: lefwern stötes fin, upblandas med twå a tre skedblad söt grädda, twå ägg, twå skedar skirdt smör, stött socker, salt och så mycket rifwet bröd, at ämnet blir stadigt til fyllning i kräfwan, som sys nätt igen at den icke dryper bort. Steken sättes nätt up med stickor, at hon får wacker form och stekes fort wid friskt eld med smör och salt, samt tages af spettet så fort hon är färdig, ty om den fina saften förswinner, är föga wärdt med henne, emedan hon då blir torrare än all annan stek. En del bruka också at späcka henne med fläsk; men är hon göds, behöfwes ingen främmande bismak. För at göra nytta med det afhuggna, såsom wingar, ben &c., så häller man dem öfwer halmen med en eldtång, til deß skinnet loßnar. Klorna skäres bort, benen twättas wäl rena och kroßas alldeles sönder med en yxhammare, äfwenså halsen och wingarna, örmagen renfas och skärras djupt, och sedan detta legat i kokhet watten, ställes det på elden med litet salt och en kroßad ingefära, at med täpt lock koka på sakta eld til deß alt är sönderkokt, utom örmagen, som tages up, när han är mör, och tjenar ibland den upstufwade steken, til hwilken den kokta benbouillongen äfwen bör uyttjas; hwarföre icke mera watten tages dertil, än som behöfs om hon

kall blifwa stark. När hon är simmig gjord med brynt smör och mjöl, 1 par Citronskifwor och socker, samt kokat en stund för sig sielf, läggas den styckade kalkonsteken deri, kokas öfver elden, och när hon tagit hetta åt sig, är hon färdig at serverws, då hon kan ätas med samma smak som nyskt. Så snart hon får stå och koka i saucen, är den goda smaken borta. Så är det med all slags kött, som förut warit stekt eller kokadt.

### At göra god stek af en gammal Kalkon.

När han på åfwannämnde sätt är redad och legat sin tid i det heta wattnet, läggas han et par dagar i swag ättika, sedan han först är kringklappad med en klubba, dock utan at skada skinnet. Därifrån läggas han i kallt watten et par timmar, sedan omwältras i en bunk at wattnet torkas ut. Innan han läggas i ättikan, borthuggas wingar, hals och bylik, hwaraf kokas en dylik bouillon. När kalkon är torr ifrån wätska, läggas han up på et torrt bräde, och med en uddhwass knif lossas skinnet ifrån köttet, sedan det först är upskuret ifrån kräfwan öfwer bröstet nedåt; det läggas då ned åt hwar sin sida på bägge sidor om bröstet, til wingen och låret men ej längre. N.B. låren böra då först med en stekpåk wara nedstrykta åt ryggen, och wingarna aldeles afhuggne. Köttet plockas då af bröstet, och hackas fint, tillika

med

med en god hand full skuren njurtalg, samt arbetas utan stötning til en smidig deg, innan man blandar up det med 3 mycket wäl wispade ägg, et ur mjölk wäl upkramadt raspebröd, tre skedblad skirdt smör, stött peppar, litet salt, et par små bitar säcker och et par skedblad söt grädda. När detta alt är wäl hopblandadt, formeras det med rena wåta händer på kalkonbröstet, som då icke behöfwer wara nedkroßadt, emedan ferfen formerar rundningen kräfwan utföre; skinnet wikes öfwer från sidorna och sys nätt, men något djupt ihop, at det icke spricker up; derefter späckes han nätt med fläsk, hålen göras med en helt smal pennknif, at de icke widgas för mycket; et stycke smör lägges i en lagom stor panna, och sedan han är inlagd med bröstet upåt wändt, smält smör, litet salt och mjöl kommit til, ställes han på het askmörja i början öfwer och under, men som sedermera tilökas med några kol i sender; han måste dock efterses ofta, och ibland lyftas litet ifrån botten med et par knifwar. När hon fastat sig och elden är tilökad, at hon begynner brynas och fräsa, slås et par skedar af bensoppan dertil wid sidan på steken, då hon omskakas och det så ofta som fordras, at hon icke blir bränd. Ofwanpå lägges slutligen friskare eld, at bröstet blir lagom brunt, hwarföre man ibland måste drypa smör och strö litet mjöl eller rifwet bröd på. När man försökt henne med knifwen och han är het, låg-

lägges hon strax under täckfat, stekfaucen slås ur grytan, i deß ställe beständer man henne med litet hwetemjöl, hwarmed hon ställes på elden til deß man skummat bort fettet af faucen, som då wispas til det bruna mjölet, tillika med så mycket af benbouillongen som fordras til steken; med et par lagerbärsblad, et skedblad winättika, eller några skifwor citron om man har, och et par bitar säcker, låter man henne koka en liten stund, slår henne åter ur pannan, lägger steken dit med bröstet up, och slår faucen öfwer, skakar wäl omkring, och låter henne uphettas i faucen på elden, innan hon serveras. Denna granlåts-tilredning är et tjenligt nödfall, då en kalkon eller tjäder kan begwämligen tuggas med tänderna eller smältas af magen. Den som älskar blandningar för ögat och smaken, kan äfwen nyttja ostron, champignoner, murklor och dylikt i faucen.

## At Steka Höns och Kycklingar.

Äter på samma sätt som med kalkon, och kunna aldrig kycklingar få ätas i sin rätta smak, få framt de icke plåckas i stället för skällas, och få hänga wid hufwudet natten öfwer innan de urkagas. Bewiset ligger i den skållade och nyß urtagna kycklingens sega och taniga bröst, som näppligen låter swälja sig, åtminstone icke utan den feta faucen, hälst om han tillika blifwit torkad på spettet. I deß ställe smälter bröstköttet sönder i munnen, då

på han blifwit handterad på åfwan anförda sätt. Ingen kock eller kokerska må inbilla sig, at de förbättra stekarna med det owhristliga sederiet, at kasta smör i elden wid deras beredande; en owana som kryddar födan med förbannelse, men aldrig med wälsignelse, och wäl aldrig lär brukas af andre, än dem, som lagt ur andras matsäck, och oförnuftigtwis aldrig tänka på egen framtid, då ofta händer at en smörgås är swär at åtkomma, hälst för dem, som i ungdomen slösat på andras bekostnad. Wißt måste det oundgängliga smöret wara med i köket, i sin rätta ordning, men öfwerflödigt wis gör det lika så mycket ogagn på maten, som då bondhustrun tror sig bäst traktera herrskap, när hon slår näftals kryddor på deinsamma.

## En Rätt af Höns och Risgryn.

Sedan hönset är handteradt som sagdt är, sättes det wackert up med björkstickor, och med bröstet nedwändt, lägges sedan i en lagom stor panna med tätt lock, och så mycket watten at det står jämnt öfwer hönset, för at på jämn eld koka; men ses wäl efter när det kokar up, at det då blir skummadt och saltadt. En knippa med persilja, mejram och basilica, en stjelk af hwardera slaget, en bit smör, en kroßad ingefära och några hela pepparkorn läggas då dertil, hwarmed det kokar jämnt, men ingalunda i brädska. Imedlertid skällas et qwarter risgryn, med kokhet

wat-

watten, kokar sedan i watten med et stycke smör, men så kort spad på sakta eld, at de mer swälla än koka, och ses ofta efter, röras ifrån botten och spädas litet til om så behöfwes. När de begynna mjukna, lägges en hand full twättade corinter, at dermed koka en liten stund; om hönset börjar mjukna, kan man späda med en slef af deß spad i sänder på grynen, hwilket sker til deß de äro fullkokade, då gröten bör wara wäl tjock. När hönset är fullkokadt, tages det up och lägges betäckt; imedlertid slås et glas win, lagom säcker och litet salt i gröten, hwarmed han ännu en gång upkokar, hönset lägges i anrättningsfatet, med et par slefwar gröt under och det öfriga ofwanpå, samt serveras warmt med rifwot muskot på.

## Fricaßee på höns

Tages aldeles, som af Lamm och Kalf, efter det alfwarsamma sättet, men undergår af konsten många förändringar, som här icke annat bleswe än Copior, hwarföre de som åstunda det granna, hänwisas til Mademoiselle Wargs fullständiga Kokbok.

## Gäß.

Deße hemfoglars rätta nytta och tillagning är förut i den lilla Hushålls boken omständligen upteknad; derifrän kan intet tagas ej heller något annat tilläggas i den alfwarsamma wägen, och hwad de mångfaldiga gran-

granlåterna belräffar, wisas des älskare samma wäg som ofwan anteknad är. Det får man likwäl päminna, huru starka kryddblandningaar, såsom späkning af neglikor, canel och dylikt, aldeles förtaga den söta smaken af gåskötted, så at föga deraf kännes annat än istret. En ung gås på spettet stekt så hastigt, at hon på fatet har sin must i behåll, utan aman tilsats än lagom sälta, är ofelbart den bästa stek af det slaget. En gammal gås som fått lefwa 2 a 3 wintrar för afwelns skull, duger ej til annat än sylta, eller som bättre är, insaltad til tienstfolkets behof, ty som rökt är hon likafullt seg och obehaglig.

Annars är denna afwel mycket förmånlig för Landtman, allenast tillfälle få är för deras underhåll, at de icke skada ägorna, ty på en fet gås kommer alt til nytta, och om det sättet antages at pläcka henne lefwande sina rätta tider, blir ägaren öfwertygad at hon betalt sin föda,

## Ankor.

Om dem är icke stort at säga i den alfwarsamma wägen; men på granlåts listan finnes många rätter af denna lilla fölkbiten, som i sig sielf är föga båtande. Som unga äro de bäst til stek, och som gamla til soppa. Om det icke wore för fiedrarne och deras dryga ägg, skulle denna afwel icke stort löna mödan, ty de äta glupskt om wintren, och äfwen om sommaren, så framt icke åar

och

och fiskbammar äro för dem at tilgå; då föda de sig mest sjelfwa, men huru nyttigt det kan wara, lämnas til fiskares omdömme.

## Sogel

Är likaledes snart omtalt, dereft han ej skulle förtäras på annat, än det mest naturliga sättet. Inom sig sjelf har han en lärkerhet för både smaken och nyttan, allenast han aktsamt tilredes; men den smaken skadas mer än den hjelpes igenom tilsatser. Stekes han på det sättet, at den fina närings-saften förswinner, lämnar han ej annat än et torrt kött, som är mera kärdsmält för magen, än något annat.

## Stor Sogels Stek.

Sedan den är plockad, swedd och rengjord, bör den ej för mycket twättas eller matten-läggas, ty bloden gör mera gagn än skada, så framt fogten icke är för gammal, at han har någon illak lukt. Men ifrån blodpinnar och skräp bör han wäl ränsas, bröstbenet nedtryckas, halsen, et stycke af wingarna och benen til knät afhuggas. Då han är rigtigt upsatt med stickor, trädes han på en köttgaffel, at hållas några minuter i en panna med saltadt watten, som står på elden i sprickningen at koka, der han icke får förwällas, utan allenast taga en liten stadga åt sig för speckningen skull, som måste ske nätt och wackert, hwarföre huden spännes wäl öf-

wer

rer fogeln, innan han doppas i watten. När fogeln kommit på spettet för elden, bör spjäll sättas framföre, som bewarar hettan och gör honom fortare stekt, hwari rätta egenskapen består. Han begjutes ej med annat än smör, litet salt och mjöl imellan. När kniswen kännes het på tungan, tages han genast af spetset; en del rätta sig efter röken ur skråfwet, men det är mer owist. Är då icke mat-tiden inne, som wore bäst at rätta sig efter, lägges han under täckfat, men ingalunda framför elden, som okunniga Kokerskor pläga bruka. Med det afhuggna krafset gör man på samma sätt, som om kalkon sagt är, sedan det är wäl sönderkroßadt äfwen med fötterna, som hafwa mycken must med sig; men det förbehälles, at de först äro wäl skällade och rena. Denna bouillon kommer wäl til paß innan fogeln blir all. En aktsam Kokerska bör aldrig kasta bort något, som kan göra gagn.

## Hjerpar

Äro de ömtåligaste stekar; deras närings-saft är så flygtig, at en noggran waksamhet måste qwarhålla honom, hwilket är så mycket nödigare, som hjerpen den förutan nästan kan kallas den torraste köttbit af alla slags stekar. Sedan de äro wäl rengjorde, är godt at de ligga i mjölk några timmar, med bröstet nedwändt; innan de speckas, slås upkokadt och litet saltadt watten på dem, när

mjöl-

mjölken först är afhäld, som bör slås i pannan under stekarna. De spåkas då nätt, sedan de äro wackert upsatte med stickor, spettet kommer för friск eld, foglarna begintas flitigt med smör och beströs med mjöl och salt. Inom en knapp fjerdels time böra de wara fullstekte och tagne af spettet, om de ej skola förlora sit wärde, så framt elden warit friск, spjället stält före dem, och gjutningen skedt flitigt.

### Fogelstek i gryta,

Är nästan bättre än på spett, allenast den stekes aktsamt. Dertil bör wara liten gryta, paßad efter steken, med et lock hwarpå elden kan ligga qwar. Sedan han är upsatt och spekad, läggas han ned med et stycke smör under, bröstet wändes up och begjutes med smör mjöl och salt, lagom eld läggas öfwer och under, men tilökas litet efter hand. När han börjar fräsa starkt, slås et eller flera skedblad mjölk i sänder wid sidorna på steken, då hon omskakas och mera smör gjutes på bröstet, man sticker då och då med en uddwaß knif i bröstet, och när den är het på tungan, tages steken up, ty om hon får ligga qwär, torkar hon af grytans hetta. Saucen slås ur, en njupa mjöl strös i toma grytan at litet brynas, då saucen wispas dertil, och ökas med litet mjölk eller watten, om hon är för kort eller för tjock. Ättika kan ock slås dertil om man så behagar. Fogeln läg-

ges

ges då tilbaka at wältas om litet, och ferveras med saucen öfwer. Hjerpar blifwa äfwen goda på detta sättet, allenast det går fort. Kramsfoglar blifwa äfwen bättre i stekningen måste då ske på några minuter.

## Ragout af Sogel.

Den är stekt förut, och huggen i lagoma stycken, men renfad ifrån alt otjänligt benskräp, hwilket gör bättre gagn då det med yxhammaren kroßas aldeles sönder, och tillika med det bruna på stekfettet, kokas lyckt i litet saltadt watten med en kroßad ingefära på sakta eld en time förr än steken skall tillagas. I en castrull läggas et stycke smör med et par njupor mjöl at brynas, benspoppan silas dertil, och ökas om det behöfs med den bouillon som är kokad af wingarna, hwilken ej bör wara läng, om hon skall bli mustig. Denna kokar en stund med et par benade och sönderskurna anjovis, eller et godt skedblad soya, men om den icke finnes litet ättika och en bit säcker, litet stött peppar och salt om det behöfs. Stekstyckena läggas sedan til, röras wäl om med saucen, och få icke stå längre på elden, än det tagit rigtig hetta åt sig: ty om fogeln kokar med saucen, förlorar han sin saft och blir torråten; är något af stekfaucen i behåll, slås den til Ragoun.

Annars om ej mer än benskräpet är i behåll, är en onödig omkostnad at göra saucen

på dem; då är bättre at tilskapa en smaklig soppa deraf på följande sätt. Alla benen krossas wäl sönder och läggas i en panna med täppt låck, tillika med alt det bruna som är på stekfatet, en kroßad ingefära, en bit smör och salt, at på sakta eld koka i et halft stop watten. Imedlertid kokas en soppa af et Jungfrumått hafwer- eller fina korngryn, och en bit smör, sedan de upkokat och äro skummade; i en annan panna lägges et halft skålpund wäl rensade och twättade swiskon at koka en fjerndels time, men silas sedan up ur wattnet, och läggas tilhopa med grynen; när bägge delarne äro färdige, silas bensoppan dertil med et par bitar säcker. Skulle soppan då wara för tunn, afredes hon med litet brynt smör och mjöl, men icke at hon blir tjock, som gör henne obehaglig. Denna soppa är mycket smaklig och gör mera nytta, än upstufwade ben. Har man då tagit wara på den anförda benbouillongen, blir den en god hjelp för soppans godhet. Äfwen en sådan soppa kan kokas af har-carcaßer, när köttet är afätet, då man äfwen nyttjar framdelen på haren til hjelp, sedan den är sönderkroßad. Det är en besynnerlig fin smak hos alt wildt, hwarföre det är skada at bortkasta något, innan man dragit all möjlig nytta deraf. Denna slags benbouillon sätter äfwen hög smak på surkål, jämwäl det wattnet man doppar stekfogel i, når det silas igenom härsil til kålen. Man bör sluta deraf, huru snart

han

han meddelar sin spiritueusa kraft, och huru angeläget det är, at genom hastig och försigtig stekning bewara densamma; bewiset ligger nog i det torra ämnet han lämnar efter sig i en torkad stek, som är det skadligaste af alt kött.

## En falsk fogel.

I stället för at Ragoutera kallstek af fogel, kan man få en ny, om man will göra sig möda. Köttet plåckas då nätt af benen, som efter aftal omskapas til bouillon i kortspad, tillika med det bruna på stekfatet. Köttet hackas fint och upblandas med hackadt oxkött och njurtalg så mycket som kan behöfwas til en fogelstek; detta arbetas sedan til en smidig deg, som upblandas med et ur mjölk wäl upkramadt raspebröd eller twå om de äro för små, fyra wäl wispade ägg, några skedar skirdt smör, tre skedar söt grädda, et skedblad stött säcker, litet stött peppar och salt; när detta är wäl hoprördt, formeras deraf en fogel i lagom stor panna som förut är kringsmord med kallt smör. Bröstet späckes djupt med nätt skuret fläsk, skirdt smör slås deröfwer tillika med litet rifwet bröd och salt. Hwarpå pannan ställes i början allenast med het askmörja öfwer och under, men ökas med glöd när den begynt safta sig, så at den får frisk stekning, dock aktas den noga för minsta bränning, ty då är steken skämd. Så snart det börjar fräsa i pannan, slår man et par

skedar af benbouillongen dertil efter hand, lossar fogeln med en spade försigtigt ifrån botten, och ruskar pannan hwar gång man slår bouillon til; fins soya, gör et skedblad godt gagn härtil, annars stötes et par anjovis sönder i mortel, och silas med bouillongen eller et skedblad ättika om ej annat finnes. Denna lilla stek fordrar också sin skötsel, om hon skal bli god, ty bör hon som oftast försökas med knifwen, och når han är het på tungan måste hon strax up ur grytan, ~~om hon~~ ej skall bli torr. Saucen slås då ur, en rjupa mjöl störs omkring pannan at brynas, hwarpå sauren tilwispas och dkas med bouillon om han är för kort. Innan steken uptages, bör tilses at bröstet, som då och då under stekningen bör smörjas med smör, är lagom brunt. Man kan äfwen blanda fogelköttet med annan stek eller kokadt kött, men då blir det icke så mustigt. På ofwan anförda sätt liknar han aldeles ferserad fogel, dereft hon icke torkas under stekningen. När bouillongen slås til, sker det på sidan, at ingen wätska kommer åt bröstet på fogeln.

## At Steka Harar.

På spett, är det allmänna bruket, då han fordrar samma försigtighet som fogel, ty han har en äfwenså flygtig spiritus; blir derföre mera mustig och smaklig i grytan. Åtminstone paßar den steken i hwardagslag. Benen huggas bort inwid knäet, bägge låren ifrån, och

och ryggen delas i tre delar, kokadt watten slås til. När köttet kallnat, skrädes skinn och senor bort, hwart stycke späckas nätt med fläsk, et godt stycke smör lägges i en lagom stor panna under köttet, och sättes med täppt lack på sakta eld, men skakas ofta om och ses efter at det icke bränns, hwilket aldrig sker om elden paßas lagom efter hand. Styckena wändas, at de blifwa jämnt bruna, då öfwerströs de med en njupa mjöl, och upkokadt watten slås til, litet i sänder, skakas wäl om tillika med et halft skedblad ättika eller soya. När steken är mör, tages hon up; med saucen förfares, som med fogeln; när den är färdig och simmig, lägges steken åter ned för at samlas dermed och serveras warm. Gammal hare på detta sättet stekt, är bäst til smaken.

## Ragout af hare.

Sedan den är huggen i lagoma stycken, legat sin tid i kokadt watten och är rensad ifrån skinn och skräp, lägges kötteet i en liten gryta med et stycke smör, at med täppt lack på sakta eld stå och safta sig tillika med en kroßad ingefära, litet stött peppar och salt. Upkokadt watten slås då dertil, jämte köttet, hwarmed det fullkokas, slås sedan up tillika med spadet, som silas i en skål; et par njupor mjöl brynas i grytan, spadet wispas dertil, och när saucen är lagom simmigt kokad, tillika med et skedblad sirap, lägges köttet til at omblandas. Under deß kokning, har

et fjerndels skålpund ränsade och twättade swiskon kokat för sig sielfwa, til deß de smält; deße röras warsamt ned i Ragoun, at dermed koka en liten stund innan innan det serveras. Detta är allenast en ragout på alfwarsamma sättet. De mångfaldiga granlåterna äro at tilgå i konstböcker.

## Renstek.

Om hon får ligga twå a tre dagar i ölättika, förut wäl kringklappad och sedan späckad blir hon bäst. När hon skal nyttjas, läges hon i kallt watten et par timar, och sedan inlindas i en grof duk til deß wätskan är bortorkad. Under stekningen går hon för fritt eld, begjutes ofta med smör, beströs med rifwet bröd och lagom salt. Profwet med knifwen utwisar när hon är färdig, och måste på stunden af spettet, om hon skall få ätas i sin rätta smak. Saucen som är i stekpannan, slås i en liten panna tillika med et halft qwarter Pontac eller bärsaft, litet sött efter smak, och så mycket rifwet bröd förut brynt i smör, at saucen blir simmig när hon kokat en stund. Denna stek kan äfwen stekas i gryta, och blir rätt god, när hon handteras förstigtigt på samma sätt som fogel.

Hwad tilredandet af hjortkött angår, kan man ingen ting anföra, emedan ingen egen ärfarenhet kan bekräfta sanningen deraf. Men lyckligtwis är öfwerflödig tilgång på deß mångfaldiga ombyten i Mademoiselle Wargs

kok-

kokbok at tilgå. Denna enfaldiga bok torde derföre swårligen recommendera sig i wåra upplysta tider; emedan hon endast grundar sin wetenskap på Naturen, och i synnerhet hwad wildt widkommer, måste man önska, at det altid behölls wid sin fina smak, utan några konstiga förändringar. När den rätta goda naturliga smaken winnes på den kortaste wägen med minsta arbetet, med ringare kostnad, hwarföre tager då den förnuftiga människan et så onödigt och skadligt ok på axlarna som förstör den dyrbara tiden och plundrar Caßan; endast för at beröfwa ämnet sit rätta wärde. Men naturen för den skarpsinniga warelsen är för mycket enkel; hon måste undergå omskapelser efter hennes capricer, hon ledsnar wid den tröttsamma enheten, alting måste sminkas för at behaga henne, NB. när hon är mätt af wälmåga och aldrig känt brist. I sednare fallet gifwes en kock som heter hunger, hwilken har den egenskapen, at han kan sätta smak på Guds gåfwor, och med tacksägelse njuta dem i sit rätta wärde.

## Fiskrätter.

Om fiskens tilredning i sit naturliga lage, är förut anteknadt i den lilla hushålls boken, dock wil man, för bättre minne skull, åfwen här något derom skrifwa, hälst det är en sed hos kokerskor i allmänhet, at i hwardagslag rätta sig efter gamla wanor och sällan söka up-

uplysuing, om icke wid något tillfälle när gran-låt skall tilredas i köket.

## Krom-Gädda

Bör wara lefwande, då hon först stickes i stjerten at bloden får afrinna, och sedan hon är upskuren i buken, innanmätet uttaget och renskrapad inuti, skäres djupa skåror i ryggen litet imellan hwar, derpå torkas han med et rent kläde, kromas ihop så at hon biter fast i stjerten, lägges i et djupt fat och slås öfwer med et qwarter ättika, hwarmed hon ligger twå a tre timar innan hon kokas, som bör ske på mycket frisk eld. I kalla wattnet saltas innan grytan ställes på elden, och så fort som wattnet kokar up, lägges gäddan ned med ryggen, litet salt strös ofwan på låcket, tiltäppes, och grytan kokar friskt, så at spadet stiger öfwer fisken, ehuru det icke får wara mycket i grytan; hon tål koka alt som hon är stor til, och kan bäst försökas, då man ser at käken wil loßna wid hufwudet. Stora gäddor tåla wißt en half time. Ingen ting wanhedrar en kokerska så mycket som en rå fisk på bordet, äfwen så en sönderkokad. När gäddan är färdig och kokningen skedt i en castrull, slås spadet först ifrån, anrättnings fatet lägges öfwer, och fisken stjelpes på fatet så försigtigt, at han icke går sönder; ätes med hwad slags sauce som behagas, ibland hwilka pepparrot och smör är den mest naturliga. Gäddan på detta sättet kokad är ofelbart bäst

til

til ſmaken, ty då får hon behålla ſin rätta muſt.

Har man fått flera gäddor på en gång, ſom man wil behålla färſka, får intet watten komma wid dem; men ſedan de äro torkade med kläde, innan och utan, rimas de med litet fint ſalt, och ſtällas imellan et par fat i kallt rum, där de kunnat hålla ſig et par dagar, och mer om wädret är ſwalt; men deßa böra läggas i kalla wattnet när de kokas, då man aldeles åter dem ſom färſka. Med ſaltningen wid fiſk-kokningen bör en kokerſka wara förſigtig; ſaltas han för mycket, förtages den läckra ſötman, och för litet, ſmakar han wattenagtig; ty måſte ſmaken utſöka det lagoma, ſedan han kokadt några minuter. En wan hand utgör det bäſta wid matlagning; men NB wilja och aktſamhet böra ledſaga den.

## Stekgäddor

Skötas på ſamma ſätt ſom anförd är, och ſedan de äro torkade, och djupt ſkårade på bägge ſidor, rimſaltas de och ligga några timar dermed innan de ſtekas; då torkas åter den wätſkan bort ſom kommit af ſaltet, pannan wärmes med fräſande ſmör och gäddorna läggas deri ſedan de äro wäl mjölade, och wändas icke förr, än de blifwit rigtigt ſtekta på förſta ſidan. Den ſom är oförtruten kan förſöka, hwilkendera fiſken är bäſt, den twättade eller otwättade; när den förra ſte-

stekes långsamt och är wåt inwed benen, är den andra stadig och torr, fast han blir fort stekt och har långt bättre smak. Härtil kan nyttjas hwad slags sauce man behagar; men krusbärs sauce, är ofelbart den bästa til både kött och fisk, NB. som stekt.

### Wattensauce-Aborrar

Få icke heller twättas, men när de äro renlade, torkas med et kläde både innan och utan, at de bli helt torra. Et godt stycke smör lägges i en panna med salt, paßad efter fisken, som ej får wara för mycket i anseende til smöret, en hand full med plockad persilja strös imellan fisken, som nedlägges med ryggarna i krom efter hwaranman, et qwarter watten slås dertil, litet salt strös öfwer, och pannan sättes på frisk eld med lätt lock at koka en stund; då man försöker om fisken släpper geln, är han färdig at på stunden serweras med sin sauce.

### Ostron-Aborrar.

Af granlåts-fisk är denna den bästa dertil tages de största Aborrarne, hwilka i anseende til sitt grofwa kött äro mindre goda som kokade. De flåkas i ryggen, och när inmätet är uttaget torkas de wäl, mjölas på båda sidor och läggas med köttsidan nedwänd på et halster, som ställes på små glöd at taga hetta åt sig; då wändes fjällsidan ned och sedan fisken är stek, lägges han på et rent bräde; med en uddwaß knif los-

sar

far man då up fötter ifrån fjällen, dock at de på intet sätt rubbas. Så många senor och ben som kan fås, renfas bort, litet stött muskottblomma, skirdt smör, litet win, salt och rifwet bröd strös på fötter, som blandas nätt om på fisken med et par knifwar, packas sedan slätt til, öfwerströs med rifwet bröd och lägges med fjällsidan ned på et halster, på hwars bägge sidor står en tegelsten, som håller uppe et spjäll med eldkol öfwer fisken, sedan han är wäl begjuten med smör; halstret ställes på het askmörja, men ofwanpå får wara friska kol. När han är lagom brun serveras han warm, och ätes nätt, at ej fjällen ätskiljas. Denna fisk har aldeles smak af ostron, och kan ätas med mera nöje än kokt, emedan grofst aborrkött är mindre behagligt. Annars borde aldrig någon granlåt lagas af annan fisk, än den som stått lik. Då behöfwer han blandas med annat, medan han förlorar det fina, som rätt bibehållet kan aldrig nog wärderas.

## At koka Braxen.

Hwem kan icke göra det utan at läsa det tryckt? torde dock hända at et litet försök ökar deß wärde. Han får icke heller twättas med watten, utan sedan han är rentorkad med et kläde, begjutas med ättika, at dermed ligga betäckt et par timar, innan han skall kokas. När han då i upkokadt salt watten skal nedläggas, twättas hwart stycke med ättikan.

Huf-

Hufwuden koka förſt en ſtund ſom wanligt är. Han tål icke mycket, ty måſte han efterſes och når han är färdig, ſtraxt läggas på fatet.

## Id

Kokas på ſamma ſätt och med ſamma förberedelſe. Den ſom har tycke för kryddor, kan lägga et par lagerbärsblad och några hela pepparkorn dertil; men lagom ſalt är förnämſta kryddan, och at fiſken hwarken är för mycket eller för litet kokad.

## Gös.

Denna fiſk måſte twättas i watten, ſå framt man icke får honom lefwande; men ſom han är mycket lös, bör han läggas i kallt watten, lagom ſalt och litet ättika, innan han ſättes på elden, ſom bör wara friſk på det han ſnart kokar up, då han icke tål ſtort förrän han är färdig til upläggning, ſom måſte ſke ſtrax. Senapsſauce med ſmör är bäſt til denna fiſken.

## Ål

Är en god ſylt-fiſk, men fordrar ocksä ſin lilla wetenſkap. Om han ſkall bli rätt god, ſläppes han i et trångt käril och öfwerſtrös med et par göpnar ſalt i hwilket han ſpringer tils han dommar; då tages han up wid hufwudet och ſtrykes med handen utföre ſå länge, til deß alt ſlemmet går ifrån honom,

nom, och han är blifwen torr. Derpå flås han, tunna skifwor skäras på snedden, läghan gas i kallt watten med litet salt och ättika en half dag. Då lägges han i en castrull med några korn kryddpeppae, et par lagerblad, litet ättika, lagom salt, dill och så mycket watten at det står litet ned om fisken. När han dermed fullkokat, lägges han up at swalna, spadet äfwenledes, och när bägge delarne äro wäl kalla, tages fettet af spadet, som slås på fisken sedan han i ordning är inlagd i en glasburk. På detta sätt är han på långt när icke så rörig, som på det wanliga.

## Lake

Stufwas i sin egen sauce, om han skall blifwa rätt god. Sedan han är flådd, torkas han wäl innan och utan, medan han ännu hänger uppe, styckas sedan och lägges i en panna med tätt läck och et godt stycke smör at på sakta eld safta sig, tillika med helt fin hackad persilja; dock bör han ofta omskakas. När man märker at han har nog saft, lägges litet mer eld under hwarmed han fullkokas, och när han kännes mör saltas han först, skakas wäl om och serveras i sin sauce som är förträfflig.

## At stufwa Rudor på alfwarsamt sätt.

Om de lefwa måste de torkas; men som bägge böra de twättas i watten. Ett stycke

smör

smör, fin hackad persilja, litet salt och rifwet bröd lägges i en castrull, samt et hwarf med Rudor, åter smör, rifwet bröd, persilja, bordsalt och litet stött muskotblomma, åter Rudor och så hwarftals så länge de räcka. Derpå slås då et glas win, et qwarter watten och litet stött säcker; har man brynta murklor och twå a tre citronskifwor, läggas de ofwanpå. Castrulln ställes med täppt lock at koka på lagom eld, skakas ofta om och kämnes wäl efter när de äro färdige at serveras med sin sauce warma.

## Simpor

Äro också rädda om sin egen smak, så framt de skola ätas med nöje. De twättas först i litet watten, emedan skinnet lämnar en slags limagtighet efter sig, som är obehaglig. De läggas sedan i en panna med et stycke smör, fin hackad persilja, lagom salt och några slefwar watten, icke mycket, ty de safta sig sjelfwa, och när de äro kokade serveras de med sit eget spad. På detta bondwis få de en herrgårds smak, så at man aldrig ledsnar wid dem.

Det måste man likwäl bekänna, at de på detta sätt lagade böra komma ifrån sjön samma dag de ätas, ty som de hafwa et sött kött, förlora de sig snart, hwarföre tilsatser af win och kryddor böra förgylla dem; et klart bewis at alla kryddblandningar ifrån början hafwa sit ursprung af förskämda waror, och sedan det blifwit en wana, har go-

men

men funnit sig wid at göra det til nödwändigheter. Ombyten af mat och smak har nadiga. Ombyten af mat och smak har naturen sjelf utstakat, således är ledsnad wid ett och detsamma hans egit wärk hos oß. Men han har och rikeligen begåfwat hwart och ett ämne med sit eget wärde i smaken, at des bortkonstling oftast straffar människorna med både fattigdom och sjukdom, och hwem kan säga at det icke är förskyldt, då man på nödtorftens wägnar är så fritoftigt plågad, allenast man lyder förnuftets röst?

## Lax

Är konungen för fiskar, och god på hwad sätt han lagas. Närings-saften hos honom är så själfständig, at han icke kan bortblandas af tilsatser, så framt icke starka kryddor taga öfwerhanden; och ehuru dyr han är nu för tiden, utgör han likwäl förnämsta soflet i hushållet, åtminstone i Staden; skuren i skiwor, mjölklagd ifrån morgon til middagen, ättes han som spicken med smak, då olja och ättika eller senap tilkommer, han kostar ingen eller liten wed, intet smör, litet beswär, lämnar ej heller mycket benskräp efter sig. Han lagas på konstiga sätt af dem, som behaga göra sig möda, utan at förhindra hufwud-smaken at wara med; men får han wara sin egen Herre, prisar han sit wärde. Får han skuren som sallad endast göra sällskap med rödbetor eller äpplen, kännes han bäst igen. Som skiflax lyser han på aßietter, som stekt rygg

med

med rusin-sauce är han en högtidsrätt; i smorda pappers-lådor, stekt i skifwor, smakar han alla wäl, i grynwälling är han efterlängtad, och insyltad som färsk eller wäl rökt, tager han högsätet af alla fiskrätter.

### Serserad Gädda.

Dertil tages en tre markers Gädda, som skäres i ryggen och torkas mycket wäl med et kläde; alla ben renses bort, köttet plåckas nätt ifrån skinnet och hackas mycket fint i en hacklåda. Imedlertid arbetar man up et skålpund smör meo en trädsked, at det blir wekt och sedan fisken är stött i en mortel til en deg, arbetas han ganska wäl in med smöret, at det blir jämnt; et större raspebröd som är skaladt och upblött i mjölk, kramas wäl derifrån i en ren lapp och lägges til ämnet, jämte fyra wäl wispade ägg, litet i sänder, et halft skedblad rifwet säcker, rifwen citron, lagom salt, litet stött peppar, rifwet muskott och twå skedblad söt grädda. När detta är wäl hopblandadt, slås det i en smord form at gräddas i lagom wärma, och serveras med hwad slags sauce man behagar.

### Sisk-Kricadeller

Äro så wäl kända, at de ej borde uptecknas här, dereft lagnings-sättet ej wore litet annorlunda. När köttet är renset ifrån benen, som ofwan anfördt är, hackas det fint med hälften njurtalg emot fisken, stötes sedan

I morkel at det ser ut som smör, tre a fyra Potater, som äro kokta dagen förut, skalas och rifwas på et rifjärn, samt upblandas med så länge åt en led, til des de se ut som grädda; dertil blandas då tre ägg et i sänder, och blandas sedan ganska wäl tilsammans med fisk-ämnet, tillika med litet stött peppar, et halft skedblad stött säcker, rifwen citron och lagom salt samt tre skedar söt grädda. Skulle de wara för hårda när de försökas, kan et par skedblad grädda tilsökas. Intet bröd behöfwes när man nyttjar Potates, hwaraf de få et angenämt wärde.

## Syld Sill.

Sedan han legat öfwer natten, twättas fjällen bort, hon skäres up i ryggen med en hwaß knif, at skinnet icke slites. Köttet plåckas nätt bort och läggas i watten efter hand äfwenså skinnet hwarifrån hufwud och stjert äro bortskurne. Om köttet kännes salt, framas sältan ur til lagom i wattnet, det läggs i en ren handduk til des wätskan är borta och hackas fint i en hacklåda, blandas sedan up med twene wispade ägg eller flere, alt som man har många sillar til, en stött säckerskärpa, et par skedar söt grädda, litet skirdt smör, fem a sex stötte mandlar, och litet stött säcker; när det är wäl blandadt, bredes skinnet ut, fyllningen läggas jämnt på en halfwa och den andra wikes öfwer, at sillen blir formerad

merad, som då öfwerströs med rifwet bröd och stekes i smör i en pankakspanna gulbruna; men icke på för stark eld om de skola blifwa genomgräddade; De serveras med en sauce öfwer, af brynt smör och mjöl, litet watten, ättika och sirap; men af ättikan bör wara mer än af wattnet.

### En annan Rätt af Sill.

Sedan sillen är wäl twättad, flås skinnet af, hon skäres up i ryggen, benet och innanmätet tages bort och hon lägges i mjölk om morgonen, hwarmed hon ligger til middagen; då skäras lagoma stycken af kall stek, af hwad slag som är för hand. Sillen skäres i fyra delar, och paßas en del til hwart stycke af steken, som lägges i ordning på en asiette. Et halft qwarter söt grädda wispas til skum, en knifsudd stött säcker, och något ättika röres sakta ned i skummet, som lägges wackert öfwer sillen med litet stött peppar.

### På annat sätt.

Skurna hwetebröds skifwor rostas på hallster, läggas i ordning på en assiette, och den mjölklagde sillen öfwer; et par hårdkokade ägg tillika med några skifwor kall stek skäras i små tärningar, upblandas med olja och ättika, och bredas jämnt öfwer sillen; stött peppar strös öfwer.

Färsk

## Sårst Strömming.

Om honom är icke annat at påminna i den alfwarsamma wägen, än at man icke twättar honom i watten när han är stel och frisk; men efter rensningen torkar honom med et kläde innan han stäres och mjölas; han behåller då sin sötma och drar ej så mycket smör under stekningen; men är han slapp eller bukfallen, behöfs wißt at twätta det gamla ifrån honom; dock är bäst at slippa en sådan wara.

## Stäckfisk.

I den lilla hushålls boken är annars sagt det som kan sägas både om färsk och torr fisk; men som den kunskapen är nyttig, at förädla en torkad wara til en smaklig föda, som wäl af många iakttages men ock af en stor del kokerskor försummas, så torde ej wara onödigt at göra widare påminnelse derom. När han efter wanligheten är wäl klappad lägges han i sjöwatten, med en påse hwit pottaska, så stor som et litet ägg at ligga et dygn, då watten ombytes til dagen derpå. Man drager af honom skinnet, lägger honom i en balja, slår warmt watten på, och under sönderpläckningen gnuggar och stöter honom på samma sätt som då man twättar kläder: på detta sätt handteras han med ombytt warmt watten til des wattnet blir klart. Då ställes han i en kittel med kallt watten på het

afkinbrja med några små kol ibland, at stå i jämn hetta, men icke koka mer, än til slut en liten sjudning wid ena brädden. När han kännes rigtigt mjuk som färsk fisk, slås han up på durchslaget at afrinna, då han efter behag ätes antingen med skirt smör eller stufwad i mjölk. På detta sätt handterad, paßar han ock bäst til granlåter, som i denna bok icke äga rum på födans wägnar. Denna fisk är en retande mat när han är wäl lagad. Men så mycket otjenligare för en swag mage, som han, klappad, urwattnad och gnuggad, är ifrån all näringssaft så naken som en nål.

## Torra Gäddor

Tror wißt hwar bondgumma sig at kunna koka; den rätten fordrar icke heller någon konst; men en liten wetenskap, at i stället för torrweds slickor förwandla honom til jämnlikhet med färsk gädda, torde icke wara obehaglig. När de äro sönderskurna, läggas de i sjöwatten et dygn med en liten päse pottaska, men icke större än et halft ägg; med en wisp twättas de på köttsidan ifrån alt det mögel och skräp som de fört med sig på köpet ifrån owärdige säljare, läggas sedan i kallt watten at koka lyckt på jämn eld; de ses ofta efter, och om wattnet minskas, ökas det med kallt: äfwen saltas lagom, när han är halfkokad. Man måste nu

wara aktsam at känna efter när han är lagom lös, ty när han kokar öfwer den tiden härdnar han på nytt. Då lyftes han af elden, fisken lägges skyndsamt up på et djupt fat, och så silas genom on soppsil, slås tilbaka i grytan, sedan hon är rengjord ifrån fjäll. Derpå tages fjällen af fisken så fort man kan, at han icke fallnar, och lägges tilbaka hwart efter hand i spadet, som då bör stå wid elden at hetta, men icke koka, hwarpå han öfwertäckes til deß han serveras. På detta sätt kan man äta honom med samma nöje som färsk. Det är annars en wanlig kökS sak, at wid upläggningen borttaga fjällen, som utom det mindre renliga, göra honom kall och stel, äfwen limagtig; detta förekommes då han efter rensningen kommer i sit fjällfria spad, och får derifrån serveras het och snygg.

Små Wetenskaper wid handläggningen af matredning är ofta nyttigare och smakligare, än de dyrbaraste blandningar. Men huru önskeligt wore det för samhällets både nöje, lif och hälsa, at säljare i Landsorterne wille låta underätta sig om et bättre sätt, at tilreda sina saluwaror. Månne icke någon laglig tilsyn kunde komma en så nödwändig wetenskap i gäng? Andra Producter som höra til det yttre, skola ju gå igenom en skärseld af besigtningsmän, jernwråkare och dylika. Hwarföre kunde icke äfwen det ske med de waror, hwarpå människans lif och hälsa beror? Här kun-

kunde ju wara köttwräkare, fiskwräkare, smör- och talgwräkare o. s. w. Monne en sådan sträng tilsyn icke skulle komma säljaren at låta uplysa sig, och sedan med warsamhet sköta Guds gåfwor? Den harmen och förlusten at återfå sin wara, wore en tilräcklig plikt, och den bästa pådrifware til förbättring. Nu anses det för lika mycket, hwad Stadsbon får; det torde ofta gå så långt, at en okristlig bonde pluttrar på honom det sjuka, det af odjur rifna, ja det som wärre är, det sjelfdöda, hwilket är rysligt at påtänka. Det torde anses som förmätenhet, at en qwinna höjer sin swaga röst til förslag, men hos dem, som sjelfwe känna den Patriotiska wärman, tror man sig winna ursäkt.

## Några Ägg-rätter.

För den Landtman, som har god tilgång på denna wara, torde några ombyten af des tilredande ej wara obehagliga.

Så många ägg som behagas til en rätt, läggas sakta ned i en panna med kallt watten at på sakta eld upkoka. Så fwart det skedt, så at det wäl lupit öfwer dem, läggas de i kallt watten, och en stund derefter skalas så nätt, at de icke gå sönder, och läggas alt efter skalningen i wacker ordning på en asiette. En sauce göres i en wäl förtennt panna af bouillon, ättika och säcker efter smak, en bit smör som är innmjölad, tre hårdt kokade ägge-gulor fint hackade, några hela pepparkorn; Detta ko-

kokar tils det blir simmigt och slås öfwer äggen. Om man behagar göra dem granna förut, innan saucen kommer til, kan det ske med smala strimlor af anjovis eller hollándsk sill.

### Ägg i surtout.

Några skifwor god skinka skäras i smala strimlor och kokas; mjuka i litet watten af et par säcker raspebröd skalas skärpan nätt, med en hwaß knif, skäras i tunna skifwor och stekas gulbruna i smör. På anrättnings fatet slås en slef bouillon eller i brist deraf watten, med halfparten soya, om han fins, annars får bara watten gå an; brödet lägges rundt om åt fatbrädderna, och så många ägg man behagar i det wåta midt på fatet, som bör wara upkokadt innan det slås dit. Fläskrimsorna, som äro upslagne på durchlag och wäl afrunne, läggas korswis öfwer äggen, fatet ställes på et syrfat öfwertäckt, men ses efter ofta. När äggen äro stadgade, serveras fatet med rifwet muskot öfwer.

### på annat sätt.

Et qwarter söt grädda, et dito mjölk, säcker efter smak, rifwen Citron och tre a fyra bitar biscuits, om de finnas eller en liten säckerskärpa fint stött, samt et skedblad rosenwatten ställes på elden at koka; åtta ägg-hwitor skiljas ifrån gulan, wispas til et hårdt skum, och når mjölken kokat wäl up, lägges deraf små bol-

bollar med en sked i hemne til storlek som ägg, men ej flera i sänder, än at de ornbbade kunna kokas. De wändas sakta om, och när de äro stadgade, läggas de i ordning på anrättnings fatet i façon af berg. När så många äro färdiga som kunna blifwa, kokas mjölken ännu tilsammans litet. De åtta äggegulorna wispas ganska wäl för sig sjelfwa och sedan til mjölken, som bör då wara lyftad af elden, til des hon begynner tjockna; då tages hon hastigt af och wispas til des hon är afswalnad; slås sedan jämnt öfwer äggberget, men sirligt en sked i sänder.

### En ägg-kaka.

Wispa först ganska wäl åtta a tie ägg, lägg sedan dertil litet salt och fin hackad persilja, smörj en kakpanna med smör at hon nästan är betäckt dermed, slå äggen deri och låt gräddas på sakta eld.

### Ägg med skinka.

Tre a fyra skifwor af en god rökt skinka, skäras och hackas fint, stekas hastigt under jämn rörning i en castrull, som kan paßa til kakan; åtta ägg wispas länge och slås dertil, hwarpå hon gräddas med lindring wärma öfwer och under; så snart hon är stadgad bör hon serveras. Är skinkan mycket salt, bör hon förut ligga i warmt watten, men sedan med en handduk aftorka wätskan.

Ägg

## Ägg med Sill.

När sillen är flådd, upskuren i ryggen och benen borttagna, lägges hon i watten at det mesta saltet utdrages, derpå klappas hon imellan en handduk, mjölas litet, stekes i smör och ställes at kallna innan hon hackas fint, upblandas sedan med åtta wål wispade ägg och gräddas långsamt i en med smör wål smord kakpanna. NB deßa kakor måste ofta eftersees, ty om de stå öfwer tiden waßla de sig och blifwa högst obehagliga.

## Friserade Ägg.

Så många ägg som behagas kokas på wanligt sätt, dock icke hårdare än at man bequämligen kan skala dem, då de läggas efter hwaran imellan en duk at torka; några skedblad söt grädda, et skedblad rifwet säcker, litet salt, två äggegulor och et skedblad fint mjöl wispas wäl tilsammans; i denna smet doppas äggen, rullas sedan i fint stötta säckerskärpor och gräddas hastigt i en munkpanna med et halft skedblad färskt smör i hwart hål, wändas omkring at de bli öfwer alt bruna, och tjäna sedan til garnering på grönt. De kunde ock paßa för ensam rätt, om man slår en win- eller anjovis sauce öfwer dem; men det förbehålles at gräddningen sker fort, så at gulorna ej må bli för hårda.

## Förlorade Ägg på fat.

Dertil bör wara et fat af bläck eller wäl förtent koppar, hwilket smörjes mycket wäl med kallt smör, som bör wara färskt eller rensmakligt; derpå slås försigtigt så många ägg i bredden som man behagar, at gula och hwita ej rubba hwarandra; tre skedblad söt grädda med med et par skedar mjölk som gör henne flytande, samt litet stött peppar och salt wispas tillsammans, slås sakta ned i fatet, hwilket ställes på en fyrugn eller på het askmorja, under det man håller en eldröd skyffel fram och tillbaka öfwer äggen til des de äro stadgade, men icke så at gulorna blifwa hårda. Litet muskot rifwes öfwer når de serveras.

## Äggbröd.

Sedan skorpan är skalad af et par säckerraspebröd, skäras de i tunna skifwor och läggas i ordning på et bleck- eller förtent koppartat, derpå slås då jämnt öfwer et qvarter söt grädda inwispad med et skedblad stött säcker och litet salt. När bröden wäl insupit det wåta, slås sex wäl wispade ägg öfwer, fatet sättes på en fyrugn med et lock som är fyldt med het askmörja; när kakan är stadgad serveras hon på sit fat med säcker och camel öfwer. Bräddarne på fatet kunna omlindas med en serpet, om de se obehagliga ut.

# Beskrifning på allehanda saucer som kunna passa til Fisk och Kött, med mera.

## En Spansk sauce.

Et glas Franskt win, et dito bouillon och et skedblad soya om hon fins, slås i en panna tillika med en liten knippa persilja, en purjolök, et lagerblad, et par hela neglikor och en sillerirot. Detta kokas tilsamman en stund, silas up och, sedan det är tilökt med några hela pepparkorn och en hårdkokad äggegula, fint hackad, kokas åter up med lagom salt, och kan nyttjas til sauce på kötträtter.

## En Turkisk sauce.

Et glas win, lika mycket bouillon, tre skifwor af en skalad citron, en liten knippa persilja, en purjolök, et lagerblad, en skalad sillerirot och et par neglikor, ställas på sakta eld at koka, til deß det blifwer lagom til en sauce silas då up, men kokas åter igen med en hårdkokad äggegula, fint hackad, och några pepparkorn, dock hastigt, så är hon färdig til hwad som behagas.

## En Tysk sauce.

Et skedblad soya och så mycket god bouillon, som fordas til en lagom sauce, något drygare för inkokningen skull, förwälld

och

och fint hackad persilja, twänne kokta och förderskurna hönslefrar, twänne benade och afskölj-de anjovisar, samt et skedblad capris, wäl fint tilsammanshackade, godt smör som et halft ägg några pepparkorn, litet salt och en bit säcker. Detta kokas wäl tilsammans i en liten panna på sakta eld til lagom sauce, silas, kokas up på nytt, och paßar i synnerhet öfwer kokta höns.

### En Engelsk sauce.

Twå hårdkokta äggegulor och et skedblad capris hackas tilsammans, läggas i en liten panna med lagom bouillon, hela pepparkorn, mjölkblandadt smör som et halft höns ägg, och litet salt; detta kokar tilsammans, och när det blir lagom simmigt, kan det nyttjas på hwilken kötträtt som hälst.

### En Italiensk sauce.

Man slår twå skedblad af finaste matolja i en liten panna, tillika med några fint hackade champignoner, et par persiljeqwistar, en purjolök, et lagerblad, twå neglikor, några pepparkorn, samt et par ujupor hwetemjöl; pannan ställes på sakta eld, at under jämn rörning taga hetta åt sig; et glas win, lika mycket bouillon och et skedblad soya slås dertil under wispningen; detta kokar tilsammans en half time, silas och kokar på nytt up med en bit säcker och lagom salt.

På det at denna enfaldiga bok ej aldeles måtte förkastas, äro dese saucer och litet

af

af annan granlåt anförde. Nu til det alfwarfamma på gamla swenska wiset.

### Sauce på grillerad Bringa.

Ur oliver så mycket man sjelf behagar, tages stenarne; deße blandas med et skedblad capris, och hackas något groft, läggas i en wäl förtennt panna med lagom bouillon som är stark, et skedblad soya, en bit innmjöladt smör och en liten bit säcker; när saucen kokat så länge at den är smidig, slås den öfwer bringan.

### Brun Capris-sauce på Kött.

Smör och mjöl brynas i en panna, stark bouillon wispas dertil så mycket som behöfwes til saucen, et par benade sköljde anjovisar och et skedblad capris hackas tilsammans, som läges dertil, tillika med en bit säcker och salt; när saucen kokat at hon är simmig, tages hon af elden och nyttjas til hwad man behagar. Den som tål och älskar lök, kan nytta en skärrad i alla köttsaucer, men den tages bort, sedan saucen är färdig.

### Sauce på förlorade ägg.

Mjölblandadt smör, tre härda fint hackade äggegulor, tillika med en anjovis. Et ölglas med god bouillon, ättika, säcker och salt efter smak, kokar til des det blir simmigt och slås öfwer ägg, som äro förlorade i kokadt watten.

En

## En melerad Sauce.

Något plåckad persilja, et skedblad capris och en rödlök som förut är skårrad och genomstekt i smör, hackas fint och ställes på sakta eld i en liten panna med et qwarter bouillon, et nycke mjölblandadt smör, en liten bit säcker och lagom salt; när det kokat en stund tages löken bort, och tre wispade äggegulor slås dertil, under stark wispning öfwer elden; men icke så länge at det får koka. Skulle saucen blifwa för tjock, spädes mer bouillon til. Om en kokerska wil göra skäl för namnet, bör hon i allting iakttaga det lagoma, i synnerhet fordra sauser en lagom tilsyn, om de icke skola blifwa för tunna eller för tjocka, hwilket ofta borttager smaken på en rätt.

## Krusbärs sauce.

En hand full torra krusbär kokas i watten tillika med et godt skedblad sirap; när de äro sönderkokta, silas och kramas spadet ifrån bären. En liten panna ställes på elden med litet smör och mjöl at brynas, bärsoppan wispas dertil och kokar til deß hon blir simmig; smaken utröner om mera sött eller salt fordras, som då lägges til, innan hon lyftes af elden. Denna sauce är i synnerhet god til stekt fisk och upstekt kött. Kokas bären i bouillon i stället för watten, blir saucen så mycket bättre, dock paßar watten, när

ej

ej annat är at tilgå. Men det förbehålles i förhand, at bären äro torkade mogna. Som omogna göra de mera skada, än gagn i matlagningen, når de äro torkade.

### Kirsbärs sauce.

Et par händer fulla torra kirsbär, förwällas en stund i upkokadt watten. Imedlertid brynes smör och mjöl i en liten panna, upkokad bouillong wispas dertil efter så mycket sauce man wil hafwa, bären silas up och läggas i bouillongen med sött efter smak, och koka så länge til des de äro swälde. På grilleradt kött eller renstek är denna sauce tjänligast.

### Sauce til stekt fill.

Et stycke innmjöladt smör, ättika så mycket som hinner til sauce, och sirap efter smak kokas tilsammans en liten stund i en ler- eller wäl förtent koppar-panna, och slås öfwer filen. Af denna sauce får hon friskare smak än af alla andra granlåter; den som älskar lök kan lägga den härtil, men ifrån det bruket at öpna henne i ryggen wil man råda, ty fettet rinner i elden och lemnar et tort kött.

### En god sauce til Ostkaka.

Et halfstop söt grädda, et stycke färskt smör, et halft skedblad stött canel och et stycke säcker, ställes på elden at koka; fyra äggegulor wispas mycket wäl; når mjölken lyftes

af

af elden, wispas deße til, sättes åter dit igen, och wispas til des hon tjocknar, tages då af och wispas til des hon swalnar litet, då hon serweras til kakan.

### Sauce på Kräftor.

Den som will åta kräftkötter i sin rätta smak, fastän det är stufwadt, gör på följande sätt: et glas win, et stycke färskt smör, et stycke säcker och litet fint stött säckerskärpa, men ganska litet, ty saucen får icke blifwa tjock, samt litet stött muskottblomma och peppar, ställes i en castrull på elden at koka wäl up, afwispas med et halft qwarter söt grädda, och tages sedan af elden. Då har man afskalade kräftstjertar, klor och det gula som sitter i skalet, hwilket lägges i saucen, röres wäl om öfwer elden, til des det blir hett, och serweras. På detta sätt behåller kötter sin fina smak, som annars blandar sig med saucen. Den som behagar den röda färgen kan härtil nyttja kräftsmör i stället för annat, allenast det icke är härskt, som gärna hinder när det icke tillagas samma dag, det tiden icke altid tillåter. Den som behagar försöka samma sätt med hummer, skall ej finna sig illa derwid, men då måste det wara rena kötter, som i litet watten förut kokat saltet ifrån sig,

### Win-sauce.

Et qwarter win utspädes med et halft qwarter watten, och sedan det upkokat med

et

et stycke säcker och litet stött muskotblomma, afwispas der med tre wäl wispade äggegulor at det icke skär sig. Denna sauce paßar til puddingar och kakor, kan äfwen kokas i stålet för win, med hwad slags bärsaft man behagar.

### Anjovis-sauce på gädda.

Tre Anjovisar twättas wäl ifrån saltet, stötas sedan i en mortel, och silas up med litet fiskspad, läggas i en liten panna med så mycket sauce som fordras af spadet, jämte et godt stycke smör litet innmjöladt. Detta kokar tils saucen är simmig, och serveras med gädan.

Sauce på Aborrar, som icke äro aldeles färska.

Sådana duga aldrig til water-sauce, men kunna förbättras til smaken, då man tillika med fisk-saucen, som beredes i en liten panna, lägger et par skifwor fint skuren citron, en bit säcker, en god del hackad persilja och smöret något innmjöladt. När detta kokat så länge at saucen är simmig, sätter hon en behaglig smak på fisken.

### Pepparrot til Braxen.

När hon är rifwen, afsköljes hon med litet watten som kramas wäl bort; i stället blandas hon up med söt grädda och et skedblad stött säcker i en spilkum. När hon är

wäl blandad, slås så mycket ättika til som smaken fordrar, då hon gör en behaglig smak på lös fisk.

### Pepparrots sauce til Gädda.

När hon är rifwen, upblandas hon med en thesked rifwet säcker, hwarmed hon ligger en stund, och sedan nedröres i skirdt smör, ty om hon kokar i smöret får hon icke så behaglig smak.

### Några sorter deg til Bakelser och Pastejer.

Utom det slaget som hör til pastejer och inbakningar, wore det et lyckligt hushålls mode både för magen och smörbyttan, om all slags bakelse både smörkokad och ugns gräddad kunde undwikas i köket; ty själfwe Herrar Medici måste ju medgifwa, at ingen mera hård och döddande spis gifwes för magen, och hwar klok hushållerska intygar, at ingen rätt gör djupare gropar i den dyrbara smörbyttan, än bakelse fatet. Få wi icke lof at medgifwa, allenast wi bruke förnuftet, at wi handle som dårar emot wår helsa, wåra lif, wår caßa och wår sinnes ro, när wi endast för ögonens begärelse, öfwerskrida Naturens, den öma wälgörande naturens lagar. Men sedan wi underkastadt oß wanans tyranniska wälde, bäre wi, oaktadt det känbara straffet, med nöje des bojor ända i dödens kalla famn. Inbakningar af gröfre deg haf-

wa

wå deremot stor nytta med sig, i synnerhet när det kommer an på gamla talkoner, tjädrar, renstekar och dylikt; den inneslutne lifnärings saften hjälper då til at göra köttet mört och mustigt; dertil har konsten påfunnit åtskilliga slags degar, af hwilka några här antecknas, åfwen smördegar, emedan man annars ej bristar utgifwa denna för kokbok.

### N:o 1. Hård Pastej deg.

Af hwete mellansickt, göres en hög på bakbordet med et djupt hål midt i, hwari slås et qwarter eller något mera wälkokadt watten med litet salt. Detta röres med en träsked så länge det är hett; men sedan med händerna arbetas på bordet til en smidig deg så wäl, at han begynner skina som smör, hwari hela konsten består, så framt han icke skall spricka i ugnen; han får ej heller wara för hård, om baket skall gå lyckligt. Denna deg paßar til alt slags åldrigt kött, och kan stå utan skada twå a tre timar i ugnen, när så påfordrar.

### N:o 2. En annan slags deg, som duger at äta.

Dertil göres mjölhögen på bordet af godt hwetemjöl med et hål i. På elden står då kokande watten med så stort stycke smör i, som man wil hafwa degen stor til; när det är wäl smält lyftas pannan af, och det upflutna smöret skummas med en flat sked i

mjöl gropen, så länge något är igen; om litet watten följer med skadar det icke, allenast degen blandas och arbetas så, at smöret delar sig til hela degen. Ju bättre och längre han arbetas, dess segare och förmänligare blir han. Af sådana degar kan göras hwad slags zirater af foglar, kransar med mera, som man behagar sätta utanpå pastejen, och bestryka med ägg om de skola hafwa anseende.

### N:o 3. Et annat slag til fina Pastejer.

Til en mark godt hwetemjöl tages en half mark smör, hwarur saltet är twättadt, och sedan det är wäl inarbetadt med mjölet, göres en grop i degen, hwari slås tre ägg som arbetas in i degen, under påstänkning af kallt watten, litet i sänder til des han blir lagom hård, hwarefter han arbetas til des han blir helt seg. Nyttjas sedan til små pastejer af fina Ragouts, kycklingar, kramsfoglar med mera. Behagas at bruka honom til små tärtor, former med fyllning och dylikt, tages stålqwarns mjöl dertil. Han har den egenskapen at han icke är så hårdsmält som annan smördeg.

### N:o 4. Smördeg som ej skadas af sommarwärma.

Denna handteras som den ofwanstående, allenast med den skilnaden, at fem ägg wispas til-

tilhopa med et glas win, som litet efter hand slås i deg-gropen, men försigtigt, emedan mjölet icke får ökas; skulle degen willa synas blifwa för lös til bakelse, lämnas hâldre, något af winet. Af denna kan bakas små formar, Tourteletter och dylikt den hetaste sommar dag, och mißlyckas aldrig. Samma mått, en mark mjöl och en half dito smör, tages äfwen til denna.

## N:o 5. Tårt Deg.

Mjölet rättas efter degens storlek; deraf göres en hög på bakbordet med en grop midt uti, i hwilken slås et ägg och som et hönsägg urtwättadt smör. Detta arbetas tilhopa med en träsked i gropen, och så mycket watten litet i sånder, til des man får så stor deg som åstundas, hwilken då ej bör wara hårdare, än han kan klappas och slås med handen tils han blir fullkomligt seg. Man wäger då degen i et tunnt kläde och låter honom ligga ordrd et par timar. Imedlertid wäger man smöret en fjerndel mindre än degen, som då twättas i flera watten, at saltet är aldeles borta. När degen legat sin tid, beströs bakbordet med mjöl, degen mjölas och kaflas ut, så at kaflen ej fastnar wid; smöret, som är förut så wäl klappadt imellan en ren handduk, at ingen wattendroppa är qwar, bredes ut på halfwa kakan, det andra wikes öfwer, äfwen bräddarne mjölströs, at

smöret ej slipper ut när kaflen kommer på med kors-klappningen; degen utkaflas då så tunt han kan bliswa, under strös mjöl, wikes åter tilsammans, klappas och kaflas, något mindre tunnt ut; ännu lägges han twå gånger ihop, och utkaflas mindre tunn hwar gång, nämligen på widden; sist tager man stycken häraf til större och mindre tärtor; äfwen til öfwerdrag på fina Pastejer. Några bruka slå et glas bränwin i degen, men det är befunnet göra mera skada än gagn. Den påminnelsen är nödig för en kokerska, at smöret är wäl kallt innan det kommer til degen, om han skall häfwa sig och bli bladig; ty är bäst den warma tiden, at det får stå öfwer natten i källaren, wigten kan ändå paßas sedan det blifwit tort i klädet. Man kan och i kallt rum bewara degen några dagar, då han blir nästan bättre. Åminstone är nödigt at pastej deg hwilar sig en half dag, innan han brukas.

At gå widare med kokta Smör-bakelser och dylikt är emot öfwertygelsen, behöfs ej heller Copior när mångfaldiga Original äro at tilgå. Dock kan man ej underlåta, at gifwa mindre kunniga kokerskor en liten underrättelse, huru de böra skira sit smör, om det skall bli en tjänlig bakugn för deras degar.

En mindre kunnig kan såsom owan wid detta slags bak, på en gång förlora flere mar-

marker smör, utan at få minsta nytta der af.

## Huru smör skall klaras til Bakelse.

Fem a sex marker smör ställas på het afsmörja i en gjuten jernpanna, at sakta smälta, och ökas på efter hand med några små kol at det kommer til kokning, men allenast en liten stund. Då lyftes det af, dock får det icke skummas förr än man med en silfwersked försökt, om det finnes wara helt klart, då skummet tages nätt bort, och det klara afhälles så sakta, at intet följer med af bottengrumlet; om det skirda smöret silas igenom en fin härsil; blir man ännu tryggare; kärlet, hwari smöret silas, bör wara torrt och fritt ifrån wätska. Detta är et granlaga bak, som igenom minsta förseende skämmer en hel hop smör, och huru wida det gör gagn emot kostnaden, få Herrar Doctorer beswara. Ännu en påminnelse, om man wil göra smöret waraktigare, så slås det icke i koket på en gång, utan ställes något deraf i en panna bredewid, hwaraf spädes en sked i sänder i bakelse pannan, så warar det längre innan det bränns. Den bakelse som lägges i smöret, bör ej heller wara mjölig, som äfwen gör smöret mycket odrygt; med et ord: denna ugn är mera kinkig än en bakugn, och alt hwad man winner derwid, är et enda fat på bordet, mera härdsmält och skadligt än alla rät-

rätterna tilsammans, hälst som det altid förtäres sedan magen förut fått för hända mera fyllnad än han fordrat. Det brända smöret brukar en del til spettstekar, men det wil man råda ifrån, ty sedan fetman är bortbränd, har det ingen tjänlig hetta qvar för steken, utan gör henne sez och ohälsosam i anseende til det brända fettet, som altid är et förgift för magen.

## Beskrifning på några Pastejer af den minst kostsamma sorten.

Köttet til Pastejer bör hänga i kallt wäderdrag twå a tre dagar, alt som årstiden medgifwer. Är det en gammal kalkon kroßas bröstbenet ned, och sedan han med en klubba är wäl kringklappad, lägges han i et djupt fat. Et qvarter winättika, som är upblandad med litet stött muskottblomma, et par neglikor, et par lagerblad, litet persilja, basilika fint hackad och litet salt, språnges då öfwer honom, och sedan bröstet är nedwändt, slås den öfwerblifna ättikan på. Med detta ligger han betäckt några timar förr än han skall nyttjas, doppas då i upkokat watten, at han får styfnad, och speckas nätt med fläsk som en fogel. Til denna Pastei tages degen N:o 1, som kaflas ut til en kaka, stockleken paßad efter köttets mer eller mindre ålder, skäres i hwilken sagon som behagas, rund, fyrkantig eller aflång; en rimsa utkaflas til bräddar, som skäres jämn på bägge sidor och

få

så bred, som man wil hafwa Pastejen höga: kakbrädden och rimsan smörjes med ägg, paßas til hwaranman, och klämmes nätt tilhopa så at saucen icke rinner bort. Tunt skurna uttwattnade skifwor af en god skinka, bredas jämnt öfwer botten, kalkon lägges ned, med bröstet upwändt i degen, med et utkafladt läck som paßar efter bräddarna, och fästas med wispadt ägg; en liten öpning lämnas likwäl wid ena sidan, hwarigenom man bläser up Pastejen, men strax tiltäppes. Små degrullar lindas tilsammans som en krans, hwarmed kanterna kras sedan de äro smorda med ägg, och noga tilses innan Pastejen kommer i ugnen, at de äro wäl fästade. Om så behagas kan äfwen degen beklädas med små foglar, kransar och dylikt af samma deg; han smörjes sedan öfwer alt med ägg och sättes i en lagom warm ugn, där han tål at stå twå a tre timar, alt som innanmätet tål. Den som behagar hafwa Pastejen krusig, kan beströ honom med sönderstött skärpa utan på ägget, innan han sättes i ugnen. När han stått så länge at degen är styfnad, pickas han litet på läcket med en fin strumpsticka. NB. när kalkon är inlagd i degen, bredas äfwen fläskskifwor öfwer honom innan läcket läggas på. När man tror honom wara färdig, tages han ut, et litet hål skäres nätt på läcket, hwarigenom man med en gaffel bortplåckar fläsket och paßar läcket tilbaka på sit ställe. På detta sätt blifwa åldriga kalkoner, tjä-

drar, renstekar och höns bäst, ja äfwer oxkött och gamla gäss. NB til dem tages icke fläsk. Saucen til deßa slags Pastejer tages alt som det paßar til köttslaget, hwilka kunna wäljas i artikeln om saucer.

Alla deßa nämnde köttslag, böra förut handteras som ofwan anfördt är, för at blifwa rätt smakliga til Pastejer. Wid gräddningen paßar bäst ställa dem på smordt papper, på det hettan så mycket bättre går igenom; skulle det i början wara för öfwerwarmt, läges ett smordt papper öfwer, men tages bort så snart det icke behöfs.

### Pastej med mördeg

Göres på samma sätt, men med den skillnad, at inga figurer utan på kunna göras deraf, emedan de lägga sig när de komma i ugnen. Denna deg kan åtas med smak, och äfwen som den förra gräddas på spjäll.

### Pastej på rökt Skinka.

En god rökt skinka ställes wid wärman i watten ett dygn, benet skäres nätt bort, och sedan onödigt eller rödaktigt fläsk på köttsidan är bortskuret, lindas hon in i en ren gammal servet, häftas ihop med tråd, lägges i en kittel med täppt lock at koka med följande kryddor: et par lagerblad, mejram, basilika, persilja, och en liten skärrad rödlök,

när

når den tåls. När skinkan kokadt på sakta eld til des hon blir mör, sprättas hon ur serveten, swälen och alt obehörigt skrädes bort. Då hon är blifwen kall, lägges hon i degen N:o. 1 och handteras på samma sätt som ofwan anförd är, med den skillnad, at hon ej behöfwer stå längre i ugnen, än til des degen utanpå är gräddad.

## Pastej på hela höns.

När hönsen äro wäl rengjorde och handterade efter aftal, huggas wingar, hals och ben bort, de sättas wackert up med stickor och dopas i upkokadt saltadt watten så mycket at de blifwa styfwa, läggas sedan in i ordning med bröstet upwändt i degen N:o 2. Under dem läggas några bitar smör, tre a fyra skalade och hackade äpplen, några små Citrons skifwor, et skedblad rentwättade Corinter, litet stött pepar och ingefära, et skedblad rifwet säcker, et glas win och ämnu några bitar smör ofwanpå, samt helt litet salt. När detta alt är inlagdt, fästas låcket til Pasteien, som handteras och gräddas på ofwan anförde sätt. Saucen dertil finnes i artikeln om saucer, näml. den til höns. NB. denna pastej tål icke mer än halfannan time.

## Pastej på oxkött.

Dertil bör ej tagas annat än af en ung oxe, et stycke af låret, som lägges på et halster at på mättlig eld brynas på alla sidor.

NB.

NB. sedan det är förut wäl kringklappadt och legat några timar i ofwannämnde tillagade ättika, samt efter uptagningen legat imellan en duk at wätskan är wäl borta, och öfwerströdd med litet mjöl at det icke fastnar wid halstret. När det blifwit aldeles kallt, skäres deraf lagom skifwor; på botten i degen N:o 1. läggas några bitar smör, sedan skifworna öfwer hwarandra med litet stött ingefära, peppar, salt, och några citronskifwor imellan; et glas bouillon, eller upkokadt watten med soya slås dertil, några små bitar smör lägges til, låcket fästas och degen gräddas på ofwan anförde sätt. Af kalf- och lamm-lår, göres på samma sätt, allenast med den skillnad, at win tages i stället för bouillon, och at färs kan strykas imellan skifworna för granlåt skull. Til Ox-Pastejen göres brun capris sauce, som är anteknad ibland saucer och til kalf af winsauce eller hwad som behagas.

## Pastej med Risgryn.

Ett halft skålpund risgryn skälles mycket wäl i kokt watten, deraf kokas en hård gröt med mjölk, men grynen få icke wara aldeles fullkokta. Denna står öfwer natten. Imedlertid gör man om morgonen et fricasee, af kalf, lamm, höns, eller litet af hwarje om så tilfälle är, allenast, så tilredt som om fricasee är omrördt, med den skilnad, at det uptages ur sit spad innan det är aldeles fullkokadt, lägges at kallna sedan det är wäl affrädt,

och

och saucen silas för sig själf i en skål. Will man hafwa det grant, så äro brynta murklor, fisk-ferser, utbrutna kräftstjertar och citronskifwor tilreds i ordning. Risgryns-gröten upröres med fyra ägg, et par näfwar rifwet bröd, et skedblad stött säcker, et halft qvarter skirdt smör och litet salt. Pastej-formen smörjes mycket wäl med kallt smör, risgröten packas til på alla sidor twå finger tjockt, litet rifwet bröd ströfwes öfwer, några bitar smör läggas under, och köttet med sit krafs hwarfwals i wacker ordning, med smörbitar imellan, äfwen litet salt om det fattas på köttet. När formen är full, packas gröt ofwanpå til lock, som beströs med rifwet bröd, och sättes i en lagom warm ugn at grädda en time. Köttsoppan kokas då i en liten panna, med et glas win, et stycke säcker, litet muskotblomma, och afredes med tre wäl wispade äggeqwlor, under jämn wispning öfwer elden at det icke skär sig. När Pastejen är uttagen skäres et litet lock ofwanpå, hwari något af saucen hälles, det öfriga i en sauceskål. Denna skall wändas försigtigt sedan man lätit den stadga sig litet. På det kalla smöret i formen kan äfwen strös litet fin stött skärpa, så loßnar han bättre. Mördegen kan äfwen nyttjas i formen til allahanda slags små krafs.

## Små Pastejer.

I formarna läggas mördeg eller rårtdeg, sedan de äro smorda med kallt smör, med

hwad slags fyllning som behagas, af kall kalfstek, oxtunga, hummer eller kräftor som stufwas med god smak; när det kallnat, läggs det i formarna med utspärrade rimsor i rutur, eller öfwerstjelpes af en form öfwerklädd med samma deg, som är litet smord med ägg. Äfwen göras de som små tårtor af utkastad deg, uttagne med et stort dricksglas, fyllning imellan och krusade ofwanpå, eller skäras de fyrkantiga; fyllningen lägges midt på, och alla fyra hörnen wikas ihop utöfwer.

## Pastej af små Sogel.

Såsom snäppor, kramsfogel och lärkor hwilka wid stekningen behålla sit innanmäte, böra uttagas til Pastej, men icke bortkastas, utan sedan magen är urtänsad och gallan borttagen, stötes det i en mortil helt fint med en bit kallt smör, et skedblad rensade enbär och litet salt. Härtil utkastas en kaka af degen N:o 1; och sedan bräddarna äro tilfästade, smörjes inuti öfweralt med det stötta enbärs moset; några bitar smör, och några rostade hwetbrödsskifwor bredas ut på botten, små-foglarne läggas jämnt öfwer, och der ofwan på ännu några bitar smör. Läcket fästas til, och Pastejen tål icke längre stå i ugnen, än degen är gräddad. Til denna behöfwes inga slags kryddor, ty inkrömet hwarmed han är smord utgör ensamt en dräplig smak.

En

## En Engelsk Paste.

14 ägg hwarifrån 12 hwitor äro bortstagne, wispas mycket wäl; et halft qwarter skirdt smör, et halft dito watten slås til och wispas wäl tilsammans. Med en träsked arbetas då in så mycket godt hwetemjöl at det blir som en lös deg, hwilken sedan arbetas smidig på bordet, men aktas före at bli hård; när han sist är lagom tunn utkaflad, skäres en botten deraf som paßar til tärtpannan; några små bitar godt smör, förwäld och uppläckad gädda, några afskalade kräftstjertar, wäl rengjorde unga kycklingar i fyra delar skurne, Citron skifwor, brynta murklor, styckad sparris, litet stött säcker och salt, lägges om hwarannan med smörbitar imellan, och et afpaßadt degläck täcker altsammans, sedan det är smordt med ägg at det fäster sig; man krusar det efter behag, och låter det gräddas med lagom eld öfwer och under, eller i en lagom ugn. Saucen göres af bouillon, et glas win, säcker och afredes med tre äggegulor.

## En Engelsk Pastej af hare.

Sedan haren är flådd och rengjord, hugges han i fyra delar; upkokadt salt watten slås på, hwarmed han kallnar. Styckena renfas ifrån skinn och skräp, hwart stycke späckas nätt med godt fläsk, när det först är gnidet med ingefära, peppar och litet salt.

Et

Et stycke godt fläsk skäres, hackas smått och ändteligen stötes i en mortel at det blir som smör. Pastejdegen N:o 1 kastas ut i hwad slags form som behagas, bräddarna fästas til, och öfwer alt inuti smörjes med det stötta fläsket. Harstyckena läggas in i ordning, och bestrykas ofwanpå med det som är qwar; et utkastadt lack fästas til med kransar af degbitar. Pastejen smörjes med ägg och sättes på smordt papper i en lagom warm ugn, en eller halfannan time, alt som haren fordrar.

Saucen härtil göres af kokta swisken som, sedan stenarna äro uttagne, skäres i strimlor tillika med skuren mandel, Citronskifwor rullade i stött säcker samt hälften win och watten; när detta kokat tilsammans en stund, tages Pastejen ur ugnen, et hål skäres ofwanpå, och sedan saucen är inslagen, täckes det nätt til med biten.

## Pastej af Surkål.

Et stop god och frisk surkål kramas wäl ifrån saften med rena händer, en half mark smör skirdt i en jernpanna med täppt lack, hwari surkåln lägges, at på sakta eld gaddas i smöret, under efterseende af röring då och då ifrån botten, at han icke bränns; efter en half times förlopp slås en god slef sirap dertil, hwarmed han ännu fräser en stund, och sedan slås et halfstop god bouillon

der-

dertil, hwarmed han kokas mör på sakta eld wäl tiltäppt, slås sedan up på et fat at swalna. Imedlertid har man et par halfstekta hjerpar skurna i fyra delar, eller förwälda gädd-stycken, hwarifrån benen äro utplåckade, fiskefersar, halfkokta och brynta murklor, (NB. gädd-styckena böra då med smör, rifwet bröd och lagom salt wara litet brynte på halfstret), äfwen kokad köttkorf kan nyttjas, når han är i stycken skuren och skinnet afdraget. En castrull eller form smörjes wäl med kallt smör, utkaflad mördeg af et halft fingers tjocklek läggas deri och kålen hwarftals med äfwananförde småsaker; et degläck täcker altsammans och Pastejen ställes i en lagom warm ugn at gräddas en time. God bouillon slås til lagom sauce i en panna med en bit säcker, afredes med tre äggegulor och et halft qwarter söt grädda. När pastejen är färdig, skäres et litet läck äfwanpå, hwari hälften af saucen slås, och det öfriga i en sauceskål, för dem som behaga kåln med längre sauce. Litet muskottblomma bör wara i saucen.

## Pastej af Blåkål.

Om det är lenwäder bör han förwälas, men som frusen strykes han af skjelkarna, sköljes och hackas något grof, lägges i en jernpanna med et godt stycke smör at brynas, (NB. detta bör ske på lagom eld). När han

 fått

stått en stund på elden, slås en sief mellanskrap til, som i kokningen har den egenskapen, at den gör alla slags vegetabilia möra och saftiga. Litet derefter slås god bouillon til, hwarmed kåln fullkokas, men at han altid blir med kort spad, äfwen saltas han då lagom, och slås up at kallna. Då förfares med honom efter behag, antingen at i en smord form lägga honom i mördeg, eller på fat med läck af kärtdeg; emellan kålhwarfwen läggas då halfkokade frecadeller af kött eller fisk, kokad kötkorf, stekta castanier, eller skalade mandlar, en hand full förwälda rußin och några små bitar smör imellan. När pastejen är gräddad, som bör ske inom en time, tages han ut, et läck skäres ofwanpå, hwarigenom följande sauce slås ned: en god bouillon afredes med tre äggegulor, wispas öfwer elden at det icke skär sig, läcket lägges nätt til, och pastejen serveras warm.

## Pastej af Blomkål.

Kåln rensas wäl med et stycke i behåll af stranken, sköljes och förwälles i upkokadt salt watten, men ganska litet, och lägges up at swalna på et durchslag.

I en djup castrull eller form lägges utkaflad mördeg N:o 2 (NB. sedan formen är smord med kallt smör), några små bitar smör läggas i botten, kålen ställes derpå i ordning, hufwuden nedwända, några halfkokta fiskferser, skalad hummer eller kräft-kött,

samt

samt brynta murklor läggas imellan, tillika med litet stött säcker, litet salt och små smörbitar. Läcket ställes öfwer och pastejen ställes i en lagom warm ugn; när degen är gräddad, tages pastejen ut, et litet hål skäres och följande sauce nedslås: bouillon ställes i en liten panna at koka med en bit säcker och salt; om det fattas; tre ägegulor med et halft qwarter söt grädda wispas wäl, hwarmed bouillongen afredes, och sedan den är inslagen i pastejen, läges hålet igen.

### Kräft Pastej.

Tre tjog kräftor förwällas i salt watten, ej längre än til des de blifwit wäl röda, skalas sedan på det sättet, at alla undra klor och senor afskäras, stjerten skalas så nätt at han sitter fast wid kräftan, hwars öfra skal aftages, magen kastas bort, men det gula omkring aftages til sit behof. Af klorna skäres spetsen sedan den mindre är afbruten, och öfra skalet på klon pläckas bort. I en castrull slås et glas win, et dito bouillon, et stycke inmjöladt smör, et stycke säcker och litet stött muskottblomma; när detta kokat så länge at smöret med mjölet är inkokadt, slås kräftorna dertil, at de under skakningen få en upkokning, hwarefter de läggas på et fat at swalas, och saucen för sig i en skål, om något är i behåll. Imedlertid har man en god fiskfers tilreds, som är instött med det gula man tagit ur skalen; detta fylles nu i dem, så många som

ferſen hinner til, hwarpå de kokas i bouillon eller ſaltadt watten om ej annat finns men alenaſt til hälften; i ſmord form lägges utkaflad mördeg, tjock ſom en riksdaler, några bitar färſkt ſmör, ſamt hwarftals med kräftor fylda ſkal, brynta murklor, citronſkifwor doppade i ſäcker och ſmå ſmörbitar imellan, til deß formen är full; tå täckes han med ſamma ſlags deg och gräddas i en lagom warm ugn. Sauscen tilredes af kräftſoppan ſom war i behåll, och ökes med den ſom ſkalen kokte i til lagom, med et litet glas win och ſäcker; när det kokar up afredes det med et halft qwarter ſöt grädda och tre äggegulor at det icke ſkär ſig; hälften ſlås på wanligt ſätt i paſtejen innan han ſtjelpes på anrättningsfatet, men öpningen förſt wäl tiltäppt, och andra hälften ſerveras i en ſauce-ſkål.

## Stockfiſk paſtej.

När ſtockfiſken är handterad, ſom beſkrifningen wiſar i artikeln om fiſk, och ſatt i ſjudande hetta til des han är ſå lös ſom färſk, ſilas han up i durchſlag, och när han är kall, upblandas med fem wäl wiſpade ägg, et qwarter ſöt grädda, et godt halft dito ſmält ſmör, et par näfwar rifwet hwetebröd, litet ſtött peppar, muſkottblomma, fint hackad perſilja, ſalt och et par ſkedblad ſtött ſäcker. En paſtej form ſmörjes med kallt ſmör, och belägges med utkaflad mördeg N:o 2. Den til-

tilblandade fisken slås deri, och sedan han är betäckt med sit läck af samma slag, ställes han i en lagom ugn at gräddas ungefär en time. Til sauce lägges et stycke innmjölgadt smör i en liten castrull; när det är smält, wispas et qwarter söt grädda dertil af det tunna slaget, litet säcker, salt och stött muskottblomma; wid upkokningen afredes saucen med twå äggegulor och serveras i en skål med pastejen.

## Små ägg Pastejer.

Sex ägg kokas hårdt, läggas i kallt watten och skalas; dessa hackas tillika med lika många borstoffer äpplen som äro skalade och kärnhusen uttagne; en god näfwe fin hackad njurtalg lägges dertil, hackas litet tilsammans och arbetas sedan ihop til en smidig deg; et skalat raspebröd, blött i mjölk och upkramadt, litet muskottblomma, små rånsade corinter, litet salt, stött säcker och tre a fyra skedar win blandas sedan ganska wäl tilhopa med degen, som derefter lägges i små formar beklädde med mördeg och öfwerlagde med galler, och gräddas sedan i en lagom warm ugn.

## Några alfwarsamma Soppor.

I den lilla hushålls boken är en sparsam och god bouillon anteknad, som fås af en wälstekt stek, samt huru man kan få goda soppor af höns och kalf fricassee utan at köt-

köttet förlorar sin smak, hwarföre detta förbigås i denna boken.

### En god Dricks-Soppa.

Dertil tages godt dricka, utblandadt med watten, som gör henne behagligare til smaken, och mellansirap til lagom sötma; när dricka är kokadt och skummadt, wispas dertil et qwarter söt grädda, et ägg och en god göpen hwetemjöl, som förut är sammanwispadt, och släppes sedan ej med wispen förr än soppan kokat up; en nypa salt lägges äfwen härtil.

### Risgryns-Soppa.

Et halft qwarter risgryn skällas med kokhett watten, lägges sedan i kallt, at med tätt lock koka på jämn eld; så snart det är upkokadt skummas wäl, et godt stycke smör lägges til och pannan ses ofta efter; om wattnet är afkokadt spädes til i sänder med kallt, som gör at grynen swälla bättre; när de äro halfkokta, lägges en hand full med rußin och corinter wäl twättade och rensade samt et par citronsskifwor dertil, hwarmed grynen fullkokas, och när de äro mosiga samt mer tjocka än tunna, slås salt, et glas win och mellansirap til lagom sötma i soppan, hwarmed hon på nytt upkokar och serveras med stött canel öfwer. Af perlgryn kokas på samma sätt.

Hel-

## Helgryns-Soppa med Swiskon.

När grynen äro wäl twättade i warmt watten kokas de up med kallt, och sedan de äro wäl skummade, läggas et godt stycke smör til at koka lyckt med lagom eld, samt spädes då och då med kallt, som gör at alla grynsorter mosa sig bättre än när man ger dem förlångt spad i början. Imedlertid står et halft skålpund renfade swiskon på elden at förwällas, som silas ifrån spadet och läggas til grynen inemot de äro kokade; när deße äro fylleft swälde, läggas sött och salt til soppan efter egen smak. En snygg Kokerska bör icke förgåta at twätta och förwälla rußin, corinter, swiskon och dylikt som hör til matlagningen, emedan de hafwa både kärfhet, mått och smuts med sig, som går ifrån dem i förfta wattnet.

## Swiskon-Soppa.

Sedan swiskonen äro wäl renfade, förwälde och i et durchslag afrunna, sönderkroßas de i en mortel eller med en klubba, at kärnorna gå sönder, läggas sedan i kallt watten at koka lyckt, til deß de blifwa aldeles sönderkokta; då drifwas de igenom en soppsil, med litet påspädt watten, läggas åter tilbaka i det tunna och silas om til deß all musten gått ifrån dem. Soppan ställes åter på elden, och som hon då bör wara mera tunn än tjock, afbrännes hon med en bit färsk smör och mjöl,

hwarmed hon kokar en stund tillika med strap. efter smak; när hon är afstyftad och mesta hetan förbi, wispas et qvarter söt grädda til, om den är för hand, hwilken betager alla fruktsop. por den skarpa syran, som icke är god för alla magar, och äfwen gör det söta litet brygare. Wid serveringen strös canel öfwer och rostadt hwetebröd medföljer.

## Njupon Soppa

Kokas på samma sätt, och om njuponen få ligga öfwer natten i sjöwatten, koka de fortare, simma sig bättre och renas ifrån röksmak som särna medföljer. I Denna soppa bör sållas igenom hårsil, för de skarpa finn som ännu kunna wara qvar. Hon ställes då på elden med en hand full förwälda rußin (NB. detta är i hwardagslag, annars äro brunneller och mycken granlåt henne tilhörige). Citronskifwor äro goda i alla soppor, när de finnas. Härmed kokar hon til deß russinen äro swälda, äfwen med sirap efter smak, som altid gör mera nytta när han får koka med ämnet; ändteligen afredes hon med en bit farskt smör och mjöl, och när hon är tagen af elden, med et qvarter söt grädda. Serveras med stött canel öfwer, och rostadt bröd för sig sjelf.

## Sago Soppa

Är så allmänt känd, likasom alla ofwan anförda soppor, at de wißt icke borde

å nyo anteknas; men i fall denna enfaldiga bok råkar i nybegynnares händer, torde det icke skada, at de blifwa underrättade om de små handgrep, en långlig erfarenhet inhämtat, at med mindre kostnad göra dem smakliga. — En wanlig thekopp gryn är nog til et kok; när de äro wäl twättade, skållas de på elden med sjöwatten i et wäl förtent käril at koka lyckt, spädes med kallt, när det behöfs; då de kokat til hälften, läggas en hand full förwälda rußin, och som bättre är, en hand full i rimsor skurna brunneller när de finnes. NB. Om inländska brunneller af wåra stora gula plommon, en gång finge et lyckligt inträde i wår swenska hushållning, skulle en hushållsaktig matmoder snart finna, huru de wid hennes matredning gjorde gagn för både win och utländska brunneller, ty utom det at de mosa sig mera, gifwa de en winsyra i soppor som aldeles är tilräcklig. Men den tiden torde komma at inhämska målsignelser, hwilka nu såfängt tyckas erbjuda sin tjenst, äfwen blifwa efterfrågade, när Sverige til utländningen ej mera kan prestera præstanda; det är aldrig något ondt, som icke föder något godt af sig. Men nu är man för långt kommen ifrån soppan, som fordrar win, säcker, citron och canel efter smak innan hon serveras.

## Kirsbärs Soppa.

Bären passas efter soppans myckenhet, hälften deraf stötas i en mortel at kärnarna

nå sönder, och hälften ställas för sig sjelf at koka lyckt i et wål förtennt käril, äfwen de stötta bären kokas i et särskildt käril, och silas genom hårsil sedan de äro wål sönderkokade, då all möjlig saft kramas ifrån dem. När de hela bären äro wål swälda, slås detta spadet til. Det söta kokas en liten stund med soppan, afredes med en bit färskt smör och mjöl; när hon är afslyftad, wispas et qwarter söt grädda dertil, och wid serveringen beströs hon med stött canel.

## Äppel-Soppa.

Äpplen skäras sönder med skal och kärnhus, kokas lyckt på jämn eld, och sedan de äro sönderkokta, silas och kramas igenom hårsil; när soppan kokar up slås et glas win och lagom sött til, afredes med färskt smör och mjöl, och wid afslyftningen med et qwarter söt grädda. Serveras med stött canel. I stället för win kan man låta en hand full torra krusbär eller swenska torra plommon koka med äpplene. NB. af plommon får då ej tagas mer än några stycken, annars blir soppan för winstark.

## BärsaftsSoppor.

Af hwad slag som helst, spädes saften med watten til lagom styrka, kokar en stund med det söta, afredes med et eller twå skedblad hwitt renpläckad stärkelse, som sedan den är upblött, wispas dertil at soppan

blir

blir lagom simmig; när hon dermed kokat litet, lyftes hon af elden och afwispas, som de ofwanstående med et qvarter söt grädda; wid bruket häraf skall hwar och en finna sig nöjd, som älskar goda och hälsosamma soppor.

## En god Hafwer-Soppa.

Et halft qwarter hafwergryn twättas efter hwarannan i kokadt watten, til des dei blir klart, kokas då med et stycke smör lyckt på jämn eld; en god hand full ränsade rußin kokas imedlertid för sig sjelf, hafwersoppan silas genom härsil, när de äro mjuka, med litet påspädt kallt watten, at musten kommer wäl ifrån dem; en hand full skalade och rifna mandlar, citronskal, säcker eller sirap och salt, lägges härtil, hwarmed hon kokar en stund, afwispas med et qwarter söt grädda och äggegulor, så wäl at hon icke skär sig. Serveras med skifwor af raspebröd litet brynta i smör för sig sjelfwa på en fallrick.

## En god Cumin-Soppa.

Et halft qvarter cumin renfas och stötes i en mortel til deß han börjar fukta sig. Wid upkokningen skummas han wäl, en bit smör tillägges, hwarmed han kokar lyckt en time. En hand full rußin kokas efter aftal för sig sjelfwa. Soppan silas i en skål genom härsil, i pannan lägges et stycke smör, som af-

afbrännes med lagom mjöl, dock så at soppan blir mera tjock än tunn, rußin läggas dertil med et skedblad mellanstrap och så mycket sör mjölk at hon blir lagom simnig, då hon saltas lagom, kokar en liten stund och serveras med brynta hwetebrödsskifwor bredewid. Detta är en hälsosam soppa och har så mycken styrka som den bästa bouillon.

## Kräft Soppa.

På landet där man har godt efter kräftor, kan ombytet af lagning icke wara obehagligt. Til en soppa tager man twänne tjog, så framt hon skal blifwa rätt god. Deßa förwällas i kokadt salt watten så mycket, at de blifwa röda, men icke längre. Öfra skalet tages bort och stjertskifwen wrides om, så at den tånga tarmen följer med, derpå stötas de uti en mortel, med en bit smör i hwar stötning, ställas sedan på elden at koka lyckt och saltas med god bouillon om man har, eljest watten med litet salt. När kräftsoppan kokat en god time, silas hon igenom en härsil och ställes åter på elden, med litet muskottblomma, facker efter smak, och afbrännes på wanligt sätt med smör och mjöl, men om hon icke är kokad med bouillon, afwispas hon med et halft qwarter söt grädda och tre äggegulor.

En

## En god Siksoppa.

Til denna soppa paßar stora gäddkräs bäst, såsom hufwudet itu klufwet, ryggbenet styckadt, stora tarmen renskrapad, ryggbastet, rommen, (NB. när han är mättligt stor), mjölken och lefwern. När detta är aftwättadt, ställes det på elden i kallt watten, med lagom salt at koka lyckt i litet längre spad än wanligt; när det är fullkokadt, lägges köttet i et djupt fat öfwertäckt, soppan silas igenom hårsil, slås tillbaka i grytan och spädes med watten och mjölk til lagom sälta at koka, tillika med en bit smör, litet stött peppar, et par bitar säcker och helt fint hackad persilja i et qwarter lagom surgrädda wispas tilhopa med twå a tre äggegulor och 2 skedblad hwetmjöl, hwarmed soppan afredes så försigtigt, at hon icke skär sig; äfwen wispas hon en stund efter sedan hon kommit af elden, då fisken putsas ifrån fjäll, ben och dylikt, lägges :oackert ned i soppan, och sedan han är het blifwen, serveras han med fisken i, och stött peppar öfwer. När gäddan kokas lefwande, paßar äfwen hennes spad til soppa med grönt och rötter, och gifwer i smaken ingen god bouillon efter.

## Plommon-Soppa.

Huden drages af färska plommon och sedan stenarna äro uttagne, ställas de med kallt watten på elden i en wäl förtennt pan-

na,

na, men hälst stengryta, at koka. Stenarne kroßas och kokas för sig sjelfwa i en panna. När plommonen äro aldeles sönderkokta, silas stenspadet dertil, mellansirap efter smak, några citronskifwor, och litet bruten canel kokaren stund med soppan, innan hon serveras med rostade hwetebrödsskifwor på en talrik.

### En snarkokad Soppa.

I en castrull wispas fyra ägg mycket wäl med et skedblad hwetmjöl, et glas win, tre dito dricka; en slef mellansirap, och när detta är wäl hopwispadt, slås et halfstop söt mjölk dertil; castrullen ställes på frisk eld under flitigt wispande, och då soppan börjar tjockna, är hon färdig at serveras.

### Tjärnmjölks-Soppa.

Är et nyttigt tiltag på landet, där man har henne färsk och söt, annars duger hon icke. Et skedblad anis rensas wäl ifrån damm och lägges i mjölken, tillika med et par fint stötta säckerskorpor, hwarmed hon kokar en stund under wispningen, silas igenom härsil, ställes på elden igen med et par bitar canel, et stycke säcker, kokar på nytt up under wispning, och serveras med säcker och canel öfwer.

### En grön Soppa.

Fyra härda sallathufwuden skalas wäl ifrån de gröna bladen och skäras i klyfter.

En

En slef förwäld och litet hackad spenat, en hand full portlaks blad, dito i stycken skuren sparis, eller et qwarter helt späda ärtskidor som äro renfade, twättas och läggas i upkokadt watten med et stycke smör, lagom salt och et skedblad mellansirap eller säcker, at fullkokas; redes då af under stark wispning med et qvarter söt grädda och 3 äggegulor, samt serveras med rifwet muskott. Denna soppa eftergifwer ingen bouillon. Om unga morrötter finnas, tjena de äfwen häri; förlorade ägg äfwen.

## Setwägg.

På runda hwetbullar som äro nattgamla, skäres et litet hål åfwanpå, at man lätt kan uttaga inkromet, som göres smått på et refjern och stekes gulbrunt med godt smör i en pankakspanna. När brödet swalnar, upblandas det med en god hand full skalade och rifna mandlar, med några bittra ibland, et par skedblad corinter som förut äro wäl renfade och kokta i watten, twå skedblad stött säcker, et dito canel och twå wispade äggegulor fyllas sedan i hwar sin bulla med låcket nedtryckt. Deße ställes då antingen framme i en affwalad ugn, en kakelugn eller i en tårtpanna med het afsmörja, men icke länge, ty de få hwarken torka eller brännas. Om intet annat råd är, kan man äfwen wända dem flitigt på et halster som står på het afsmörja. Imedlertid står en kanna mjölk på elden at koka med et skedblad stött mandel, litet rosenwat-

watten, et stycke säcker, et citrons skal, litet salt och et par bitar canel; när hon kokat en half time, tages caneln och citron bort, hon afwispas med twå äggegulor, och serveras för sig. brödet på et fat, som på tallriken öfwerösses med mjölken.

## Swart Soppa.

Denna soppa kan nästan hwar bonde koka som har gäss, men som hon ätes olika god på alla ställen, anteknas hon här för deras skull, som kunna hafwa mindre kunskap om at få henne smaklig.

När gåskräset efter wanligheten är wäl rengjordt, skinnet draget af halsarna och til sit eget behof åsido lagde, halsköttet hugget i tre delar, fötterna wäl skalade och lindade med skrapade och twättade tarmar, hufwudet klufwet, näbben afhuggen, wingarna styckade, örmagen skuren i fyra delar, och lefrarne aflagde til sit behof, lägges detta i watten öfwer natten; om morgonen ställes det på elden at koka jämnt under tätt lock, sedan det är skummadt och saltadt. Fettet som stiger ofwanpå måste flitigt afskummas, och om kräset är både af unga och gamla gäss, bör det yngre tagas up när det är kokadt, annars blir det til slarfwor innan det gamla blir mört, som tål mycket koka. När alt köttet är färdigt, läggs det i et djupt fat öfwertäckt, soppan silas igenom hårsil, slås tilbaka i kitteln, som bör wara wäl förtennt och ställes på el-

den.

Det påminnes at tillika med köttet kokar en kroßad ingefära, et eller par basilikeblad och en knippa persilja, som sedan silas ifrån. I gåsbloden slås tre slefwar kall gåsbouillon, hwarpå han silas igenom hårsil och wispas up med en eller twå näfwar hwetemjöl, alt som man har mycket soppa til, som då bör wara til lagom sälta och styrka utspädd, samt wäl upkokad innan bloden wispas ned, ganska långsamt under stark wispning, emedan hon är benägen at skära sig, hwarföre hon allenast får småkoka, när bloden nedwispas; wispen får icke upphöra, så länge soppan efter afredningen behöfwer koka, ej eller förr än hon efter aflyftningen swalnat. Då skrädes köttet ifrån skräp, ben och dylikt, läggas tilbaka i soppan, som förwaras i en stor glasburk eller glaserad kruka. En del bruka at lägga äpplen, i men utom det at deras söndergående gör et obehagligt utseende när hon upwärmes, blir soppan gammal til smaken om hon warar länge. Äfwen bör hwarken säcker eller ättika komma dertil, förr än wid upwärmningen; då kan äfwen några äppelskifwor eller bärsaft göra nytta, emedan hon får deraf en så frisk smak som hon wore nykokad. Innan denna soppa kokas, bör först gåskorfwen göras, på det man måtte få öka henne med korfspadet. (NB det bör wara aldeles fallt, på det fettet må komma bort, som är en högst angelägen sak wid lagningen

af denna soppa, om hon ej skall bli rörig för swaga magar.)

Nu om korfwen: halsskinnen och lefrarne böra äfwen ligga i watten förut, på köttsidan pläckas alla körtlarna nätt bort, at skinnet icke går sönder, och sys igen nedantil, at det icke spricker i kokningen.

Half-kokade risgryn med mjölk til en hård gröt, upblandas sedan han är kall med gåslefrarne, som äro stötte och silade, et par näfwar förwälda rußin och corinter, en dito nätt itärningar skuret gäsister, som äfwen legat i watten, tre ägg, tre skedblad söt grädda, några dito skirdt smör, et dito stött säcker, lagom salt, litet stött peppar och ingefära, samt et par händer fulla rifwet bröd. Detta blandas wäl och fylles in til smalhalsen, men icke längre, sys wäl igen och kokas försigtigt under pickning en time. Deße böra icke läggas ned i swartsoppan, ty då förlora de sin smak, utan förwaras i et kallt rum och genomhettas i soppan när hon wärmes.

## Några tilredelser af Ål.

I lilla Hushållsboken är förut noga anteknad en god och mindre rörig hwitkål, som längst för detta torde af unga och läragtiga Mammödrar blifwit försökt och för god befunnen. Ty will man här allenast göra den tillägging, at den som gärna äter kål, och finner sig må illa af honom, låter först förwälla

wälla kålklyfterna i upkokadt watten, innan de läggas til köttet i grytan; de behälla ändå sin form, fast de koka lika länge med det råa köttet, men då fordrar kålen litet mera sött, om han skall bli smaklig. På det sättet gör han aldrig någon olägenhet, så framt han icke kokas med fläsk.

## Switkåls-Pudding.

Et kålhufwud som är stort och tätt, skiljes ifrån alla gröna blad, och sedan stocken är affkuren, lägges det i kallt watten och ställes på elden at koka en half time, tages då up, lägges åter i kallt watten och när det kallnat kramas warligen ifrån wattnet, lägges på et rent bord, då alla bladen blådas nätt ifrån hwarannan, och tjockaste stränkarne på dem med en uddwaß knif bortskäras. Man har då en god fers tillagad af oxe eller kalf, til den myckenhet som man wil hafwa puddingen stor til, en serwet smörjes med kallt smör, den utbredes på bordet, midt på lägges då först de största bladen nätt hopförde, at ingen öpning blir imellan, och til widden af et kålhufwuds storlek, där ofwanpå bredes fersen med en tumm bordsknif til et finger tjockt, blad lägges åter på, och så fers hwarftals tils han är all; då knytes serweten hårdt til med segelgarn, och kokar jämnt och lyckt i upkokadt och saltadt watten i twå goda timar; när wattnet minskar spädes det med upkokadt watten, at det altid står öfwer

puddingen, som, då han kokadt sin tid, lägges up på et durchslag at afrinna; serveten knytes up, sedan knytet stadgat sig, wikes den tilbaka, då anrättnings fatet lägges ofwanpå och durchslaget stjelpes om, samt serveten wackert borttages at puddingen icke rubbas. När han anrättas slås litet öfwer honom af följande sauce med rifwit muskott, det öfriga med: öljer i sauce skälen.

Så mycket god bouillon som fordras til sauce, slås i en castrull och ställes på elden at koka, med et stycke smör, stött muskottblomma, en bit säcker och salt om det behöfs, afwispas sedan med et halft qwarter söt grädda och et par äggegulor. Denna pudding är wätt god, allenast fersen är wäl tillagad och icke för hård; den kan äfwen ätas af sjuklingar utan fara.

## Stufwad Switkål.

Sedan kålen är skrädd ifrån alla gröfre blad och de tjockaste stränkarne som sitta i bladen, hackas han fint med kålknifwar, läges i en panna med tätt lock öfwer och et godt stycke smör, at på sakta eld gräddas en half time, under hwilken tid han ofta efterses, och när han tyckes begynna brynas, slås et par skedblad mellanstrap, litet stött muskottblomma och litet salt dertil, hwarmed han ännu står en liten stund, men ses ofta efter och röres om. Då slås så mycket god bouillon til hwarmed han fullkokar, som behöfs,

höfs, ty han får hafwa långt spad; när han är mör afredes han med et par äggegulor och några stedblad söt grädda, serweras sedan garnerad med coteletter, korf eller köttbullar.

## Tyst Surkål.

Sedan kålen är skrädd och skuren i fina strimlor, brynes han i smör som den ofwanstående; när han under omrörningen gaddat sig en stund, strös dertil et stedblad cumin, en god slef brun strap, en bruten dillqwist och en slef ättika, eller mer om så behöfs. Här med fräses han ännu en stund, god bouillon slås sedan til, hwarmed han fullkokar och afbrännes med smör och mjöl. NB Han får icke serveras med långt spad. Hon kan garneras med brynta ferfar, korf och dylikt.

## En god Surkål.

Godt färskt kött kokas lyckt för sig sjelf medan kålen brynes i et godt stycke smör i en lyckt panna, sedan han förut är wäl kramad ifrån sin lake; han ses ofta efter och röres om, så at han icke brännes. Änteligen slås en god slef brun strap til, hwarmed han gaddas ännu en stund; detta gör honom både smakligare och mindre rörig. Köttet tages up, soppan silas och slås tilbaka, spides mera til om så behöfs, och när grytan kokar up, lägges den brynta kålen til, äfwen köttet sedan det är wäl skrädt; härmed ko-

kar kåln lyckt til deß köttet är mört; då afbrännes han med smör och mjöl, och sedan han är af elden, wispas et qvarter söt grädda til, som gör at han aldrig blir skadlig.

## Några sorter Kakor.

### GästabudsKaka.

Et skålpund söt mandel och några bittra, lägges i kallt watten, alt efter som skalet är afdraget, och när de uptagas derifrän, imellan en handduk at wattnet torkas ifrån dem, hwarpå de rifwas på rifjern, och det gröfre som blir qwar, stötes i mortel med några droppar rosenwatten; dertil tages et halft skålpund rifwet säcker, som tillika med mandeln lägges i en castrull, och med en paßande slef röres jämnt öfwer elden til deß wätskan är förbi, men så at maßan ej blir torr. Det ställes då i något drag at swalna, under det tio ägghwitor wispas til et härdt skum, som tillika med rifwen citron röres wäl tilhopa med mandeldegen. När kakpannan är belagd med tunnt utkaflad mördeg, på hwilken mandeldegen utbredes til et fingers tjocklek, (icke mera, ty då blir kakan klibbig,) läggas små plättar här och där, af hwad slags sylt som behagas. En ägghwita wispas til skum, två skedblad rifwet fint säcker blandas dertil, hwarmed kakan öfwerstrykes och grädas i en lagom warm ugn. Den som behagar, kan ock göra twänne kakor af degen; då gräddas de med oblat under på spjäll och papper; sylten läggas imellan dem, säcker-gla-

guren strykes öfwer kakan, hwarmed hon står i ugnen andra gången til deß den stadnar.

### En mindre kostsam Mandel-Kaka.

Med et skålpund sötmandel förfares som ofwan sagdt är; sedan han är rifwen lägges han i en kruka som är något trång, med tre ägg, och arbetas åt en led med en stark wisp en god stund; då slås åter tre ägg til, som arbetas en stund, och på detta sättet fortfares til deß femton ägg äro inarbetade, altid åt en led. När maßan häfwit sig och ser frodig ut, nedströs med handen litet efter hand et fjärndels skålpund rifwet säcker, som tillika nedarbetas til des tärtpannan i fogningen blifwit belagd med deg; då hon öfwer alt är betäckt med smör, slås mandeldegen dit, at i en lagom warm ugn gräddas långsamt; hon försökes med en trästicka: när den kommer torr ut, är kakan färdig. Då skjutes botten up, och degen pläckas nätt bort.

### På annat sätt.

Af fint hwetemjöl lägges en hög på bakbordet, med en grop midtuti. Smör af et halft hönsäggs storlek, hwarifrån saltet är twättadt och så rödt, at det ser ut som gräddat, tillika med fyra ägg, et fjerndels skålpund rifwet säcker och sex lod rifwen sötmandel, slås i mjölgropen och med en träsked arbetas in med så mycket mjöl, at det blir en smidig deg, hwaraf formeras en lagom kaka, som gräddas på

smordt papper i en lagom warm ugn. När hon är gräddad och kall blifwen, öfwerströs hon tjockt med rifwet säcker, hwaröfwer man håller en eldskyffel med röda kål fram och tilbaka, til deß säckret glacerat sig; då är hon färdig at serveras.

### Grefwens Kakor.

Ett stycke smör, som et halft hönsägg, så handterade som ofwan anfördt är, det gula rifwet af twå citroner, et glas watten och fem skedblad mjöl, wispas tilsammans i en castrull öfwer elden så länge, til deß degen blir tjock, och begynner fastna wid botten. Han lyftes då af, och sedan degen swalnat litet, arbetas et ägg i säuder til deß han blir mjuk, men icke så at han rinner; några groft stötte bitter-biscuits och litet rosenwatten blandas wäl in; med en sked tager man deraf små plättar, som läggas på smordt paper at gräddas i en lagom warm ugn, sedan de först äro smorde med färskt smör och öfwerströdde med säcker och canel.

### Grefwinnans Kaka.

Til et qwarter watten tages et stycke upkördt smör efter aftal, et skedblad rosenwatten, rifwen citron och fyra ägg. Sedan detta är wäl sammanwispadt, rores så mycket fint hwetemjöl dertil, at det blir som en lagom lös deg, och låter honom stå, et par timmar. Då handteras han på bakbordet som

en

en annan deg. men aktas at han ej blir hård, kaflas sedan ut til en lagom kaka, som gräddas långsamt på smordt papper. När hon är färdig, glaceras hon med en ägghwita och et par skedblad af finaste säcker, hwilket blandas så länge tils det hwitnar, och ställes fram i ugnen til des det torkar.

### En Gästkaka.

I et halfstop warm mjölk slås tre skedblad stött säcker, litet finstött muskottblomma som slås i et djupt fat och arbetas up med fint hwetemjöl, tie ägg, som förut äro wäl wispade tilhopa med åtta lod uprördt smör som blandas dertil, tillika med en hand full förwälda rußin och en dito i smala strimlor skuren mandel. När et skedblad god gäst kommit härtil, smörjes en bläckform med smör, degen slås deri och ställes på et warmt ställe til upgäsning, och gräddas långsamt i en lagom warm ugn.

### På annat sätt.

En half mark smör twättas wäl ifrån saltet och röres tils det ser ut som grädda. Dertil slås sexton äggegulor, en i sänder, och när detta är arbetadt tilsammans en god stund, slår mán et fjerndels skålpund rifwet säcker, rifwen citron och et halft qwarter söt grädda dertil, hwarmed det ännu röres litet innan man inwispar det med en mark fint hwetemjöl, och sist et skedblad god gäst. Imedlertid äro ägghwi-

hwitorna med en styf wisp i en trång kruka wid något drag wispade til et härdt skum, alt åt en led, som då sakta nedröres i degen, hwarpå han slås i kakpannan at på warmt ställe upjäsa och straxt i ugnen, som ej bör wara för het, ty han tål stå en bra stund.

### En Mjöl-Kaka.

Til en mark smör, handteradt efter aftal, tages tjuge ägg, hälften witor ifrånskilde; äggen röras ned et i sönder i smöret, alt åt en led, men icke så fort och hårdt at smöret smälter. Åtta lod rifwet säcker, det gula af en citron, en hand full förwälda corinter, en knifsudd stött cumin, litet stött muskottblomma och et halft qvarter ljum mjölk wispas ned tillika med fyra näfwar godt hwetemjöl och ½ skedblad god jäst, som förut bör hafwa stått i watten at han icke är bäst, hwilket förbehålles til all slags bakelse. Degen slås på wanligt sätt i kakformen, at på et warmt rum upgäsa, och sedan i en lagom warm ugn, emedan han tål stå länge.

### En Smör-Kaka.

Til en half mark smör handteradt efter aftal, tages tjugufyra ägg, hwaraf tolf hwitor skiljas ifrån, som med en stark wisp i en trång kruka wispas til skum; de öfriga äggen nedröras i smöret fyra a fem i sönder, men ej så hårdt at smöret smälter, NB. alt åt en led, fyra lod rifwet säcker, rifwen citron och ägg-

hwit-

hwitskummet röres til slut sakta ned, då ämnet slås i kakpannan, som föres in i ugnen at med swag wärma långsamt gräddas. NB. under denna kaka bör wara en tunnt utkaflad mördeg, om hon skall bära sig.

### Kirsbärs Kaka.

Trefjerndels mark smör skires på elden, ställes til des det blir kallt och wäl äktadt ifrån skum och salt, då det på wanligt sätt röres til grädda. Et halft skålpund rifwen mandel med några bittra ibland, et par ur mjölk upkramade raspebröd, sex lod rifwet säcker, stött canel och sexton wäl wispade ägg röras då nedi smöret alt åt en led. Et halft stop goda och mogna kirsbär, som äro friade från stenarna och med det samma i tu klyfna, röras då til ämnet, som med deg under gräddas långsamt. Härtil tjena äfwen torra kirsbär som äro kokta och urtagne, men desse böra hackas litet innan de läggas i ämnet.

### En Ägg Kaka.

Til trefjerndels mark twättadt och rördt smör, tages tjuge ägg, NB. med bara gulor, hwaraf en i sänder röres sakta ned åt en led. Et halfstop pudersäcker strös litet efter hand ned, och ämnet gräddas med deg under i en affwalad ugn, eller i tårtpanna med afsmörja öfwer och under.

En

### En Gryn-Kaka.

Et halft qwarter af de bäſta korngryn kokas i mjölk til en hård gröt ſom, ſedan den kallnat, upblandas med ſex lod rördt ſmör, tolf wäl wiſpade ägg, fyra ſkedar ſtött ſäcker, ſtött canel, och gräddas på wanligt ſätt i lagom warm ugn, med deg under.

### Äppel-Snö.

Tjuge a tretie äpplen, hälſt borſtoffer läggas i en afſwalnad ugn eller på halſter at halfſtekas, då ſkinnet afdrages och köttet ſkrapas nätt ifrån kärnhuſet, ſom ſedan tryckes igenom en ſoppſil at det blir en jämn gröt; denna röres då åt en led med fin canel, rifwen citron och rifwet ſäcker efter ſmak; tie ägghwitor äro imedlertidt wiſpade til wanligt hårdt ſkum, ſom ſakta nedröres til äppelgröten och ſtrax i en med deg belagd kakform i en lagom warm ugn, eller på lagom kol med eld öfwer.

### En Engelſk Äppel-Kaka.

Dertil tages ſkalade äpplen efter behag, ſom ſkurna i ſtifwor läggas i et djupt fat, med et glas win, rifwet ſäcker och ſtött canel, och ſedan de med detta äro wäl blandade, öfwertäckas de at ſtå några timar; då tages af bakelſe-degen N:o 2, ſom utkaflad til et fingers tjocklek, betäcker en ſmord och flat caſtrull både til botten och bräddar. De tilredda äpplena läggas deri, och betäckte med

ſam-

samma deg, gräddas i en lagom warm ugn, wid anrättningen wändes undra sidan up, som beströs med säcker, kan äfwen glaceras om så behagas.

### Syllda Äpplen.

Ur stora friska äpplen tages först kärnhuset bort med en uddhwaß knif, sedan skalas de nätt. Et par skalade raspebröd fint rifna, tre skedblad stött säcker, et dito stött canel samt twänne skedblad förwälda corinter, blandas tilsammans i en liten castrull med et stycke färskt smör, och sedan detta under röring öfwer elden är wäl genombrynt samt afkallnat, fyllas äpplena dermed. Man tager då utkaflad tårtdeg, hwaraf skäres så stora fyrkantiga bitar, at et äpple rymmes deri; sedan degen först är bestruken med wispadt ägg, hwilken då med alla fyra hörnen wikes up och kramas ihop öfwer äpplet; på et spjäll i lagom warm ugn gräddas de afskildt ställde, at de icke fastna ihop; äfwen ställas de ifrån hwarannan, sedan de komma ur ugnen, och beströs med säcker medan de äro warma.

### Sricerade Äpplen.

Så många äpplen som behagas, skäras i tu, sedan de äro skalade, kärnhuset tages nätt bort, äpplena läggas på en stor castrullbotten med skurna sidan up; derpå slås et glas win, en hand full stött säcker och stött canel. Castrulln ställes på lagom eld med

täppt

täppt läck at småkoka, til des man känner med en gaffel at äpplena börja mjukna; då pläckas de nätt up på et flatt fat med rätsidan up, at kallna. Man har då tilreds en god del fint stött säckerskärpa; äggegulor så många som fordras til äpplena, wispas tillika med en hand full säcker, och sedan hwart äpple för sig är doppat i denna smet, rullas det i stötta skärpan och ställes på et blankt spjäll eller bleckfat i ugnen. När de blifwa gulbruna tages de ut, och affwalnade, speckas de på rätan med fint skurna mandel-strimlor; serveras sedan i form af berg, och ätas med wispad grädda eller winsauce.

### Små Watten-Kakor.

Et qvarter watten och et skälpund smör hwaruti saltet är twättadt, ställes på elden i en panna at upkoka, då et skälpund fint hwetemjöl wispas dertil, jämte, et par små knifsuddar stött muskotblomma; detta kokar då under arbete med en träsked en stund, ställes sedan at kallna, men omröres ibland at det icke skinnär sig. Tre ägg arbetas då ned, efter en stund åter tre och det så til des degen låter åsa sig med sked. På et spjäll med smordt papper läggas då med skeden plättar, et stycke ifrån hwarandra at gräddas långsamt, ty om de brådgräddas blifwa de degige inuti, men annars swälla de upp och bli wackra. När de komma ur ugnen få de ej heller ligga öfwer hwarannan, för än de blifwa kalla;

men

men medan de äro warma strös wäl säcker öf-
wer dem. Til deßa kakor brukas gerna någes
slags sylt.

## En Kaka af Äggegulor.

Tre fjerndels mark smör, skires ifrån skum och salt, ställes at stelna wäl, röres sedan til skum. Härpå röras 20 äggegulor, en i sänder, och derpå et halft skålpund rifwet säcker som sakta nedströs med handen under rörning, hwarpå ämnet slås i en kakpanna som är belagd med mördeg, och gräddas warligt, ty om hon brådgräddas waßlar hon sig.

## En så kallad Gramatica.

På et skålbröd af godt hwetemjöl bakad limpa gräfwes alt inkromet ut, sedan det är nattgammalt, detta lägges en half time i söt mjölk, men kramas sedan up i en ren tunn lapp, at mjölken går wäl ifrån, lägges så på en castrullbotten, at på elden under jämn rörning torka, men så försigtigt at det på minsta sätt ej brännes, utan har en liten däfwenhet i behåll; fem wäl wispade ägg slås dertil och röras på elden til des ämnet börjar tjockna; då tages det af, och tio ägg röras ned åt en led et i sänder, slutligen åtta lod rifwet säcker och litet stött cardemumma, hwarpå det röres ännu en fjerndels time åt en led, lägges sedan i brödskärpan

med

med det afskurna låcket nedtryckt; då hon är smord med wispade ägg, och beströdd med säcker och canel, sättes hon i en lagom warm ugn, ty hon tål länge gräddas. Hon serveras sedan med samma sauce som til ostkaka.

### Morots-Kaka.

Några stora morötter skrapas och twättas wäl, torkas med et kläde, rifwas på rifjern och läggas i en castrull at under ständig rörning på elden småtorka; när all wätskan är borta, slås tre wispade ägg dertil, och dermed wispas morötterna på elden til deß ämnet blir trögt. Et halft qvarter ifrån saltet skirdt smör, tillika med tie wäl wispade ägg slås då ned under ständig wispning på elden; et ur mjölk upwridit raspebröd, samt et fjerndels skålpund rifwet säcker och sex äggegulor wispas då tillsammans, åt en led, en fjerndels time sedan det är lyftadt af elden. Gräddas på wanligt sätt långsamt med mördeg under.

### Canel-Kaka.

Et halft skålpund risgryn, först wäl skällade i kokadt watten, kokas med mjölk til en hård gröt, som sedan han är rigtigt kall, upröres med et tjog wäl wispade ägg, hwarifrån hälften af hwitorna äro tagne, och då et halft skålpund säcker och twå lod fint stött canel kommit til, röres han åt en led en fjerndels time; en kakform öfwerklädes med tunnt

uts-

utkaflad mördeg, och ämnet slås deri at grädda långsamt. NB. intet smör får komma i denna kakan, hon är dyr nog ändå, men upteknas här så wäl som andra kostsamma rätter, endast för dem som hafwa råd och wilja at mera fråga efter smaken än pungen.

## Sand-Kaka.

En mark smör handteradt efter aftal, urtwättadt och uprördt, inarbetas med 6 ägg, hwarifrån 3 hwitor äro tagne, men allenast et i sänder tillika med rifwen citron och litet stött muskottblomma, och sedan icke något mera synes af äggen, röres et skålpund fint hwetemjöl til efter hand, hwarpå kakan gräddas långsamt i en smord form.

## Sand-Kaka af bröd.

Af fint siktadt rägbröd skäres skärpan först och sedan brödet i tunna skifwor, som torkas i ugn eller på kakelugn, så hårdt at det kan stötas fint och siktas genom hårsikt. Imedlertid röras 16 äggegulor, et halft skålpund rifwet socker och citron i et djupt fat åt en led tils det börjar häfwa sig. Äggehwitorna, som på wanligt sätt äro wispade til skum, nedröras warligt tillika med tolf lod af det siktade brödet som strös litet i sänder, slås sedan i en smord form at gräddas långsamt.

## Mör-Kaka.

Tre fjerndels mark smör twättadt och rördt efter aftal, inröres med åtta äggegulor den ena efter den andra, tillika med rifwen citron. När detta är arbetadt en stund, nedröres tre fjerndels marker fint hwetemjöl litet efter hand och sist ägghwitorna, som äro wispade til skum. Ämnet slås då straxt i en smord form at gräddа långsamt, och när hon kommer ur ugnen beströs hon wäl med fint säcker sedan hon är warm, men intet säcker får komma dit förut.

## Biscuit-Kaka.

Ifrån tolf ägg tages sex hwitor, äggen wispas en god stund för sig sjelfwe, och sedan med et halft skålpund rifwet säcker och det gula rifwet af twå citroner. När ämnet är rördt åt en led en half time, wispas warligt til et skålp. hwit fin siktad stärkelse, så at det icke klimpar sig och gräddas sedan långsamt i en smord form.

## Små Mandel-ormar.

En mark smör tilredes efter aftal och när det ser ut som grädda, röres åtta äggegulor til, en i sänder, sex lod rifwet säcker, et halft glas win och et halft skålpund rifwen mandel. När detta är wäl hopblandadt, nedröres litet efter hand et skålpund hwit stärkelse med en en sked, formarna smörjas med kallt smör innan ämnet ifyl-

les

kes, och gräddas på spjäll i en lagom warm ugn. NB. fint stött säckerskorpa strös i formarne, sedan de äro smorda innan de fyllas.

## Mandel-Spånor.

Et fjerndels skålpund stött mandel, lika mycket rifwet säcker, två wispade ägg och ett halft skålpund fint mjöl göres til en smidig deg, arbetas ut på bordet, kaflas til en knifsbaks tjock kaka, hwaraf skäres aflånga stycken två twärfinger breda, som gräddas i ugnen och glaceras med ägghwitor och säcker.

## Maringuer.

Sex ägghwitor wispas med en styf wisp, i en träng kruka til et hårdt skum, dertil läges rifwen citron och fyra skedblad rifwet säcker, hwarmed det wispas en stund; sedan läggas med en sked små plättar, som et halft ägg på rent papper litet ifrån hwarann, och en eldröd skyffel föres fram och tilbaka deröfwer, när de börja bli gulbruna, tagas de nätt af papperet med en tunn knif, bruna sidan ned. wänd. Imedlertid fortfar man på samma sätt, så länge något är qwar af smeten. Et insyltadt kirsbär eller en theesked af hwad sylt man har, läggas då på hälften af plättarna, de öfriga läggas ofwanpå med bruna sidan ut, men warligt at de behälla sin form. Man bör innan de serveras, låta dem torka litet på en kakelugn, eller framme i en affwal-

nad ugn, som bör ske försigtigt at ingen gär sönder, emedan det skämmer hela fatet.

## Goda Pann-Plättar.

Åtta äggegulor, et qvarter söt grädda, et half dito söt mjölk, et halft dito skirdt smör och en hand full förwälda Corinter, wispas tilsammans med godt hwetemjöl så tjockt som en wanlig pankaks smet, och sedan et skedblad god gäst kommit dertil, ställes ämnet i wärman at gäsa, bakas sedan til små plättar i pankakspannan med godt smör under, och beströs med säcker medan de äro warma.

## Goda Wafflor.

Tre fjerndels mark godt skirdt smör inwispas i en kruka med en mark godt hwetemjöl, sex ägg wispade til skum tillika med en hand full rifwen mandel, litet stött cardemumma, twå skedar stött säcker, och rifwen citron wispas til ämnet i krukan; sist nedröres twå skedblad wattenlagd gäst, och halftannat qvarter söt grädda; krukan ställes i wärman och när degen är wäl upgäst, gräddas han i et smordt waffeljern; medan de äro warma, beströs de med säcker och canel.

## En god Ostkaka.

Kalfstöpet lägges i blöt öfwer natten i et qwarter warten; andra dagen redes ugnen til, och när han är halfbruinnen, ställes fyra kan-

kannor nysilad mjölk på elden; imedlertid wis-pas sex äggegulor tilsammans med löswattnet och fyra skedblad fint hwetemjöl, samt et jungfru-mått rosen- eller orange watten och et halfstop söt grädda; detta wispas til mjölken när han blir sommar ljum och är tagen ifrån elden, hwar-med hon står öfwertäckt til des hon är fullstad-nad. Då lägges osten warligt up med en stor slef i et fint fåll, med en ren serwet under, hwarmed han står en stund at waßlan får rin-na af. När det är skedt lägges några bitar färskt smör i botten på en stor castrull, kakan stjelpes deri och ställes i en bra warm ugn; när hon häfwit sig och är swart ofwanpå, tages hon ut, det brända plåckas wäl bort och hon wändes om i et djupt fat eller kakform, hwarmed hon kan ferweras, hälst af förtent bläck; så mycket maßla som kan fås afhälles. Några bitar färskt smör, några skedblad söt grädda, wäl säcker och canel slås öfwer alt när hon ställes i ugnen; så snart hon blir lagom brun, ferve-ras hon, ty ju fortare denna kaka kan grädd-das, ju bättre blir hon, ju fortare man får waßlan ifrån henne. Derföre borde första pan-nan wara af förtennt bleck, med små fötter un-der och några fina hål i botten, at waßlan kann utaf i ugnen innan hon blef genomhet-tad; härtil nyttjas den sauce som til ostkaka står upteknad ibland saucerne. Den som wil göra sig liten möda, kan också få en liten hwit ost af waßlan, som ställes på elden,

och så fort hon synes wilja koka, slås dertil et qvarter wäl wispad sur grädda, et halfstop söt mjölk, och et qwarter löpnad mjölk. När osten börjar wisa sig äfwanpå, spädes med litet kallt watten at han ej kokar ned, men tages hastigt up med en slef och lägges i en soppsil med en ren lapp under, at stå en half dag til deß han stadgat sig och waßlan är wäl afrunnen; då lägges han i en skål och upröres med et skedblad stött mandel, twå dito stött säcker och rifwen citron, knytes åter i lappen i form af et klot, och när han legat öfwer natten serveras han med wispad grädda och säcker. Han kan äfwen ätas sådan han slås ur soppsiln första gången, utan granlät med säckrad grädda.

## Mandel-Bröd.

Sju ägg, tre bara gulan och fyra hela wispas til skum: ju bättre wispade, desto bättre lyckas baket. Et halft skedblad wäl ränsad anis, rifwen citron, fina strimlor af mandel, dito insyltad pomerans blandas tilhopa och slås dertil. Et halft skålpund rifwet säcker röres sakta ned, och ändteligen et halft skålpund fint mjöl. En tortpanna beklädes med oblat, degen bredes öfwer med en tunn knif och ställes i en lagom ugn at gräddas til en kaka, som, sedan hon är wäl kall, skäres i tunna skifvor och lägges på paper at i en afswalnad ugn långsamt torka. Deßa hålla sig länge.

Ho-

## Honings-Kaka.

Til fyra skålpund honing tages fem fjerndelar säcker, som först doppas i watten och sedan lägges til honingen at sakta koka i et wål förtennt käril, så länge något skum synes, hwilket altid aftages. När det är taget af elden och afswalnat, inarbetas det med så mycket fint mjöl at det blir som en smidig deg; canel, twå a tre neglikor, cardemumma, fenkol, coriander, muskottblomma, peppar, ingefära och anis, tages efter behag, sedan de äro hwar för sig grost stötta, samt en god hand full i strimlor skuren mandel. Sedan detta är wål inarbetadt i degen, kaflas han ut, rund eller fyrkantig, twå twärfinger tjock, ställes med pappar under på spjäll, och gräddas långsamt i en lagom warm ugn; så snart hon kommer ur ugnen, bestrykes hon med kokhett watten och förwaras i kallt rum. Sedan skäres lagoma skifwor deraf, när hon skal nyttjas.

## Peppar-Kaka.

Af honing och pudersäcker tages lika mycket af hwardera efter behag, detta smältes på elden, och blandas med samma slags kryddor som ofwan anförda äro, tillika med twå händer grost hackad skalad mandel och så mycket godt hwetemjöl, at det blir en lagom deg, som bakas til en kaka och gräddas på wanligt sätt långsamt; när hon är gräddad

öfwerstrykes hon med honingswatten och bewaras i kallt rum.

### På annat sätt, som kallas Swit peppar-Kaka.

Et skålpund skalad mandel lägges i en buk at torka; hwar mandel skäres då i tre delar på twären, och lägges på paper at torka i en ugn, til des han blir gulbrun. Et skålpund rifwet säcker och et dito fint hwetemjöl, bredes hwart för sig på fat, at för wärman torkas; åtta ägg wispas mycket wäl, mjölet och säckret röras dertil, tillika med de bruna mandlarna sedan de äro kalla, samt muskottblomma och cardemumma groft stötte, en theske af hwardera; när degen är wäl arbetad och smidig, strykes han ut på oblat som en kaka och gräddas på spjäll i lagom wärma, ty hon tål at stå; degen får icke wara hård ej heller så lös at han flyter.

### På annat sätt.

Twå hela ägg och twå hwitor wispas til skum, et halft skålpund rifwet säcker, åtta lod fint siktad stärkelse, och fyra lod fint hwetemjöl röres tilsammans med äggskummet, jämte et halft skålpund styckad och bruntorkad mandel, som ofwan anfördt är. När detta är arbetadt til en smidig deg, med samma kryddor som de förra och til hwilken mycken-

het

het man behagar, bredes en kaka deraf på oblat och gräddas på wanligt sätt.

### Peppar-Nötter.

Et fjerndels skålpund säcker upplöses på elden med litet warten til en sirap; dertil röres fint hwetemjöl som en tunn deg; twå ganska wäl wispade ägg, samt rifwen citron, litet muskottblomma, cardemumma, groft stött peppar, canel, och hackade insaltade pomeransskal, arbetas in med ämnet, som då på bakbordet arbetas och utkaflas til en fingers tjock kaka, hwaraf med et korfhorn tages plättar som gräddas i ugnen på spjäll, med mjölade paper under.

### At baka Kryddskorpor.

Femton marker fint siktadt rågmjöl, och fem marker hwetemjöl, wärmas aftonen förut i et rum. Äfwen kokas en hand full torra pomeransskal mjuka, det hwita skäres bort, och det öfriga i fina strimlor skuret lägges i sirap. Dagen derpå kokas twå skålpund brun sirap, med et stop watten til des en tredjedel är inkokad, utspädes då med nysilad mjölk til lagom degspad åt mjölet. I et litet tråg läggas något af mjölet, som då är warmt och wäl hopblandat och siktadt, at det icke klimpar sig; deri slås sex eller åtta ägg som inröras med mjölet innan mjölken slås dit, som då bör wara lagom warm. När så mycket mjöl är inrördt, at degen blir som en gröt, slås han och klappas med armarna öfwer hwarandra, til des han begynner skina; då arbetas mera mjöl til

til litet i sänder, til deß han släpper händerna. Giften, som bör wara wattenlagd och af bästa slag; om baket skall lyckas, lägges i, och degen arbetas lagom hård, öfwerhöljes med bollster at stå i wärman, som är högst angelägет, ty han är nödgäst. Imedlertid upröres twå marker godt smör til des det ser ut som grädda; då röras deri, de i sirap blötta Pomerans-strimlorna, med en hand full coriander, altsammans wäl rengjordt, samt litet stött peppar och ingefära. När degen är wäl upgäst och sprucken, arbetas detta till honom, och så mycket mjöl til, at han blir lagom hård. Han gäser då wäl uppå nytt. Under detta är ugnen eldad, som bör wara kringslagen och wäl tilltäpt när degen bakas up, som arbetas wäl på bordet med minsta mjöl som möjligt är, til en tjock kaka, hwar af med et glas tages ut skärpor, som ställas at gäsa, NB i mycket warmt rum om de skola blifwa goda. När de börja spricka, sopas ugnen och försökes til lagom wärma, ty de få icke brådgräddas. När de äro fylleст gräddade, bredas de ut at afswalna, skäras sedan i tu med en tunn hwaß knif, och sättas åter in i ugnen tätt efter hwarandra at torka, men efterses wäl och ofta. När de äro torra och gulbruna, tagas de försigtigt ut, om de ej skola gå sönder, ty de äro mycket möra; då läggas de särskildt pä bakbräden, at i et warmt rum torka öfwer natten och sedan warligt i en korg at hänga i något tak.

Ti-

Utom deßa skärpors godhet, hafwa de äfwen den egenskapen, at de aldrig smaka gamla, om de än räcka aldrig så länge.

## Några sorter Puddingar.

### Mjöl-Pudding.

Tre qwarter sött mjölk, tolf skedblad fint mjöl och tolf dito rifwet hwetebröd wispas tillsammans i en castrull och ställes på lagom eld, at under jämn wispning upkoka; når den är afslyftad ställes det at litet swalna; sedan röres dertil efter hand sex äggegulor och fem hela ägg, twå skedblad rosenwatten, twå dito kallt watten, fyra lod rifwet söcker, litet stött muskottblomma och salt. När detta är wäl sammanblandadt, slås et qwarter sött grädda dertil, ämnet slås i en ur watten upworiden serwet, at hårdt tillknuten koka i saltadt watten twå timar, under jämn påspädning af kokadt watten, som altid står öfwer knytet, och at kokningen aldrig afstadnar; når det är uptaget afswalnas det litet, innan det lossas ur serweten på anrättningsfatet, då puddingen serweras med smörsauce, eller ostkake-sauce.

### En Engelsk Pudding.

Tre eller fyra raspebröd, alt som man wil hafwa puddingen stor til, läggas i mjölk at blötas, emedlertid hackas en mark njurtalg, eller som bättre är, oxmärg mycket fint. Brödet

det kramas i linne aldeles ifrån mjölken och blandas wäl tilsammans med talgen, at det blir som en smidig deg. Sex ägg wäl wispade, twå skedblad fint mjöl, twå dito stött säcker, twå näfwar förwälda rußin, fyra skedblad oblött rifwet bröd och lagom salt, arbetas jämnt in i ämnet. Skulle det synas för löst, kan man lägga dertil tre a fyra wispade ägg och mera rifwet bröd. Han kokar sedan i servet på ofwan anförde wis, och serweras på Engelskt sätt utan sauce.

### På annat sätt.

Til et halfstop mjölk tages tre rifna raspebröd, et halft qvarter skirdt smör, sex wäl wispade ägg, rußin och corinter en hand full af hwardera, NB. litet förwälda, et fjerndels skålpund i strimlor skuren mandel, fem skedblad stött säcker och litet salt; detta röres mycket wäl tilsammans och knytes i en wät servet, at koka halfannan time. Den som behagar sauce dertil, kan nyttja winsaucen, som ibland saucer är upteknad.

### Ris-Pudding.

Et halft skålpund Risgryn skällas på wanligt sätt, kokar sedan i litet watten och när de dermed inkokat, slås et qwarter sött mjölk til; när grynen då åter blifwa hårda, slås de up i en skål at kallna. Sex ägg som äro wispade til skum, et qwarter skirdt smör, 3 skedblad stött säcker och litet salt, arbetas wäl in med grynen, som i servet kokat i salt wat-

watten två timmar efter ofwanstående beskrifning, och serveras med winsaucen. Den som behagar, kan lägga rußin, corinter och safran härtil. När det talas om förwälla dem, förstås ej dermed annat, än at de upkoka i litet watten, som straxt afslås, hwarigenom de bättre renas och skalet mister segheten.

### Spenat Pudding.

När spenaten är wäl rensad, skölgd och förwäld i saltadt watten, tillika med en tredjedel patientia, om hon fins, kramas wattnet ifrån i en soppsil, och sedan han är något öfverhackad med en knif, men icke fint, läggas han i en panna med et stycke smör och litet mjöl at fräsa en stund; et litet glas win slås dertil, hwarmed spenaten kokar til des det samlat sig. Då slås han up at swalna. Fyra Raspebröd, mjölklagda och utwridna efter aftal, sex mycket wäl wispade ägg, tre skedblad stött säcker, et halft qvarter söt grädda, et halft dito skirdt smör, litet stött muskottblomma och salt, (NB litet, emedan spenaten bör förwällas i salt watten,) blandas dä mycket wäl med ämnet, som läggas i en med kallt smör bestruken serwet midtpå, at koka två timar i saltadt watten efter ofwan anförde sätt, och serveras sedan med win-sauce.

### Kräft Pudding.

Tre tjog kräftor förwällas i salt watten, köttet rensas wäl ifrån skalet och tillika

med

med det gula som sitter wid magen hackas fint. Tre ur mjölk upkramade raspebröd, et qwarter skirdt smör, tolf ägg hälften hwitor ifråntagne, och wäl wispade, twå händer rifwet säcker, stött muskottblomma och litet salt inblandas med kräftkötter och röres sedan en fjerndels time åt en led, inbindes härdt i en wät servet och kokas efter aftal halfannan time. Saucen göres af et qvarter söt grädda, en bit färskt, eller kräftsmör om det är för hand, en bit säcker, tre äggegulor och et halft glas win; detta wispas öfwer elden til deß det börjar tjockna, och serveras med Puddingen.

## Swiskon-Pudding.

Et skålpund goda rensade swiskon läggas i en burk med upkokadt watten, at med en fyrdubbel servet betäckt stå öfwer natten; när de äro upsilade ifrån wattnet, läggas de en stund imellan en handduk at torka; när stenarne äro uttagne hackas köttet fint i en hacklåda, tillika med et halft skålpund rußin. hwarifrån kärnorna äro plockade, och et halft skålp. skalad mandel med några bittra ibland. Sedan detta är wäl fint, upblandas det med syra så wäl rifna raspebröd, at inga bitar äro med, och som förut äro stekta gulbruna i godt smör och afswalnade i et djupt fat; åtta wäl wispade äggegulor, et halft qvarter skirdt smör slås dertil, hwarmed ämnet röres en god stund åt en led, kokas sedan på ofwan anförda sätt i en smord servet, och

och ferweras med winsauce. NB. om någon wil göra sig beswär at slå sönder stenarne, draga skinnet af kärnorna i hett watten och lägga dem hela i puddingen göra de god werkan. Äfwen om man har skird oxmärg i stället för smör.

### Engelsk Märg-Pudding.

Et skålpund Oxmärg hackas fint och kokas med tre halfstop söt mjölk, tre fjerndels time, fyra goda raspebröd skäras i tunna skifwor, läggas i en kruka, och mjölk silas öfwer dem, hwarmed de stå öfwer natten. De röras då wäl sönder med en wisp, at de blifwa som en gröt, åtta ägg wispas til skum, som slås dertil, äfwen et halft lod stött canel, två händer stött säcker, et fjerndels skålpund förwälda rußin, litet salt och saffran som är torkad, stött och upblött i litet mjölk. Ämnet gräddas sedan i en förtennt bleckpanna, som kan bäras up til bordet med en servet omkring; ty puddingen är för lös at slå up på annat sätt.

### Korf-Pudding.

Til et qwarter fina korngryn, tages et stop mjölk, som kokas til en hård gröt, och afswalas. En rifwen och silad kalflefwer, två händer förwälda rußin, et halft skålpund fint skuren njurtalg, sex wäl wispade ägg, två skedblad stött säcker, fyra stötta säckerskärpor, några skedar söt grädda, en liten fint skuren lök

slekt

stekt i smör, mejram, peppar och ingefära, en liten knifsudd af hwardera, samt fint hackad persilja, lagom salt och et halft qwarter skirdt smör, arbetas wäl in med gröten, som kokas efter aftal, och serveras med skirdt smör.

## Äppel-pudding.

Några goda raspebröd skäras i tunna skifwor, stekas i godt smör litet gula, och bredas ut at swalna. Man har då skalade och i skifwor skurna äpplen, så många, som man wil hafwa puddingen stor til; deße läggas i et djupt fat, et par timar förr än de skola nyttjas, med et glas win, stött säcker och canel omblandade. En serwet smörjes med kallt färskt smör midt på och bredes ut på et rent bord; brödskifwor läggas först med några helt små färska smörbitar, sedan et hwarf äpplen med säcker och canel beströdde, åter brödskifwor med litet smör, och så, til des det blir alt; då knytes serweten hårdt til och kokas i saltadt watten med litet win en knapp time. Serweras sedan med winsauce.

## Blod-Pudding.

Til et half stop silad kalfblod, tages et qwarter söt mjölk, twå näfwar skuren njurtalg, stött kryddpeppar en knifsudd, dito ingefära, dito mejram, et halft qwarter skirdt smör, och fyra wäl fint rifna raspebröd, (äro de för små, sages flera.) När detta är wäl sammanblan-

dadt

dadt, slås fyra wål wispade ägg dertil, ämnet slås efter aftal i en smord fervet at koka twå timar, och ferveras med skirt smör. Den som har bleckform, gör bäst at koka puddingar deri, då de bättre behålla sin must. Man måste äfwen då wara aktsam, at wattnet kokar jämnt och altid står nedan för brädden af formen, men aldrig öfwer; om han först smörjes wål med kallt smör, släpper han snällt.

## Cremer.

### Citron Creme.

Det gula rifwes först af sex citroner, och sedan alt det hwita är wål borttaget, skäras de i tunna skifwor, kärnorna kastas bort, och skifworna läggas hwarftals med säcker beströdde med det gula i en skål, at ligga en half dag. NB. säckret får icke sparas. Imedlertid göres på creme fatet en liten degrand, som får stå at taga litet tärka åt sig. Et par säcker raspebröd skäras i tunna skifwor, et par ägg med litet säcker och söt mjölk äro tilreds wispade hwari deßa brödskifwor doppas, och läggas et hwarf i botten på krämfatet, sedan det är smordt med färskt smör. Där ofwanpå läges et hwarf citronskifwor med sin sauce och åter doppadt hwetbröd, til des alt är inlagdt. Då wispas tålf ägg med hälften hwitor ifrån tagne, tillika med et halft qvarter söt grädda och et skedblad säcker mycket wål

tilsammans, innan det slås öfwer fatet, som ställes på het askmörja, at med hetta öfwer, gräddas tils det blir gulbrunt.

### En hwit Creme.

Et qwarter söt grädda, och lika mycket mjölk, wispas tilsammans och ställes på elden at koka en stund, tillika med et stycke säcker; när det blifwit så swalt at det icke bränner fingret, slås et matskedblad godt löpe-watten til, wäl nedrördt, mjölken slås på sit fat och ställes öfwertäckt på het askmörja, til des hon stadnat, som måste wäl efterses innan hon waßlar sig.

### Biscuit Creme.

Et halfstop nysilad mjölk kokas en god stund tilsammans med det gula skalet af en citron, et stycke canel och et dito säcker. Sedan hon är silad ställes hon at kallna. Sex äggegulor wispas wäl tillika med et skedblad fint mjöl, mjölken slås dertil, som öfwer elden under jämn wispning upkokar; när hon synes tjockna, lägges deri et fjerndels skålpund groft stötte bitar biscuits; sedan hon är aflyftad, wispas hon til des hon swalnar, innan hon slås på assietten.

### Creme af Vermicelle-gryn.

Et halft skålpund kokas til en hård gröt med mjölk och säcker, drifwes sedan igenom en sopsil, at alt går igenom. Sex äggegulor, alle-

allenast en med hwitan, wispas wäl och blandas med tre a fyra rifna eller stötta macroner, et skedblad rosenwatten och litet rifwen citron; när detta är wäl blandad med gröten, röras de fem äggh witor sakta ned, som imedlertid äro wispade til skum; fatet ställes på het askmörja med samma öfwertäckelse, och står til des det blir gulbrunt.

## Creme-Maringues.

Sex äggegulor slås i en castrull; sedan de för sig sjelfwe äro wäl wispade, slås dertil twå skedblad fint mjöl, et halfstop söt grädda, fyra skedblad stött säcker, et skedblad rosenwatten och et litet saltkorn; detta ställer man då på elden under flitig wispning til des det tjocknar, hwarefter det slås på sit fat; imedlertid äro hwitorna wispade i en träng kruka til et hårdt skum, och inrörde med twå näfwar rifwet och fint siktadt säcker; af detta skum tages då med en sked och läggas plättar ofwanpå cremen i façon af berg, säcker strös öfwer, och fatet ställes framme i en afswalnad ugn; så snart de synas gula, tagas de ut och serveras.

## Chocolade-Creme.

Sedan fyra ägg äro wispade, upblandas de med halftannat qwarter söt grädda; twå skedblad fint mjöl, rifwen citron, et fjerndels skålpund rifwen Chocolade, och säcker efter smak, ställes på elden en castrull, at under

jämn wispning upkoka; skulle det synas blifwa tjockt, slås litet mera grädda til, när det är taget af elden, wispas det til swalning, innan det slås på aßietten.

## Glacerad Creme.

Åtta äggegulor wispas til skum i en castrull, dertil lägges rifwen citron, et stycke säcker, twå skedar rosenwatten, et qwarter söt grädda, et dito mjölk; när detta är wäl sammanblandadt, ställes det på elden under flitig wispning at koka en half timme; då lyftas det af, och hwitorna, som på wanligt sätt äro wispade til skum, röras dermed warligt tilsammans; cremen slås på et fat at litet afswalna, beströs sedan tjockt med rifwet säcker och ställes i en tårtpanna med eld allenast öfwer, til des glaçuren stigit wäl up, så är det färdigt at serveras.

## Win Creme.

I en wäl förtennt castrull kokas tre qvarter win med gula skalet af en citron, några bitar canel, en thesked coriander och et fjerndels skålpund säcker, När detta kokadt en god stund tilsammans, lyftas det af elden at afswalna, innan det litet efter hand nedwispas til åtta äggegulor, som med en thesked mjöl förut äro wäl wispade. Castrulln ställes åter på elden under flitig wispning til des cremen tjocknar, och sedan til des han swalnar, då

han

han slås på assietten och serveras icke förr än han han blifwit rätt kall.

### En Italiensk Creme.

Et stop söt mjölk, skalet af en citron, några bitar canel och sex lod säcker kokar in til hälften, lyftes då af at swalas. Imedlertid äro åtta äggegulor wäl wispade med tre skedblad fint mjöl, hwartil mjölken litet i sänder nedsilas under flitig wispning, ställes sedan på lindrig eld tilbaka med jämn wispning; när cremen tjocknat tages han af elden, wispas til swalning, slås på sin assiette, och när han är kall öfwerströs med säcker hwaröfwer en skyffel med friska kål hälles fram och tilbaka til des det är brunt.

### Caramell Creme.

Et halfstop mjölk, et qvarter söt grädda, några bitar canel och en thesked coriander ställes på elden at koka en fjerndels time; imedlertid kokas för sig sjelf i en liten panna et fjerndels skålpund säcker med et halft spetsglas watten, så länge til des det får canelfärg. Då blandas det med mjölken som är aflyftad, men när säckret smält, åter påsättes til kokning, medan man wispar sex äggegulor och et skedblad mjölk tilsammans. Mjölken tages då af, silas och wispas sakta til äggen, ställes åter på elden, at under flitig wispning koka til des hon tjocknar; då lyftes

hon af igen, men cremen wispas til des han är rigtigt swal, innan han slås på assietten.

### Grefwens Creme.

Sedan sex ägg äro wispade til skum, strös dertil twå skedar hwetmjöl, et halfstop söt grädda, en fjerndel säcker, några stötta mandlar, fint stött canel, rifwen citron, och et skedblad rosenwatten; när ämnet är wäl hopwispadt, ställes det på lagom eld i en castrull, at under flitig wispning koka en stund, och sedan til des det swalnar, innan det slås på sin assiette och brynes med säcker under eldskyffel.

### Creme af Snömos.

Et qwarter söt tjock grädda och lika mycket mjölk, wispas tilsammans med fem lod stött säcker och ställes på elden at bli sommar ljum; då slås twå skedblad godt löpwatten til, mjölken på sit fat, öfwertäckt i spisen til des hon stadnat, som bör wäl efterses at hon ej står för länge och waßlar sig. Halftannat qwarter tjock söt grädda är imedlertid i en träng kruka med styf wisp wispad til skum, på det sättet at så fort det blir, lägges det med en sked på en soppsil som står öfwer en skål, at det tunna får drypa ifrån, som sist åter wispas. Af detta skum lägges då på cremefatet et berg som när det serweras, ätes med wispad grädda och säcker.

Et

## Grefwinnans Creme.

Halftannat qvarter söt grädda, lika myc-ket mjölk, skalet af en citron, et godt stycke säcker och några bitar canel, wispas tilsammans och kokas en god stund; imedlertid wispas sex äggegulor med et godt skedblad mjölk, några stötta bitar biscuits och sex skedblad rosenwatten; mjölk silas och litet efter hand tilwispas, ställes åter på elden at under flitig wispning koka, och sedan til des cremen afswalnar innan den slås på aßietten, som bränes ofwanpå med säcker och eldskyffel, men icke förr än den swalnar.

## Creme brulé.

Fyra ägg, twå skedblad mjöl, et dito rosenwatten, rifwen citron, stött canel, et qvarter söt grädda, lika mycket mjölk, tre skedblad rifwet säcker och en nypa salt, wispas först wäl tilsammans, ställes så på lagom eld, at under flitig wispning koka en half time. Imedlertid ställes en liten panna på elden med et stycke säcker och några skedar watten, at koka til des det ser brunt ut; detta paßas just tils cremen kommer af elden; då ställes fatet på het askmörja at blifwa warmt, säckret slås derpå, och straxt cremen til, då man med en silfverked i hast tager ifrån botten så fort man hinner, och drager af säckret strimlor öfwer cremen på sirligaste wis.

## Smultron-Creme.

Et halfstop wål renſade och afſköljde ſmultron, kramas ſönder i en ſkål med några ſkedar rifwet ſäcker, och tryckes ſedan igenom en fin ſäppſil ſå mycket möjligt är. Imedlertid wiſpas et halfſtop ſöt grädda til ſkum, ſmultronmoſet lägges i en djup aßiette, gräddan blandas dertil med en liten ſked efter behag, marmorerad eller med färg, ſå är han färdig och mycket god. Af hallon kan göras på ſamma ſätt.

## Krusbärs-Creme.

Et halfſtop renſade krusbär kokas ſönder tillika med några bitar canel, ſkalet af en citron och et glas win, drifwes ſedan ſå mycket, ſom kan fås, igenom en härſil i en wål förtennt caſtrull, upblandas med mellanſirap och ſå mycket watten til, at det blir en lagom creme, ſtälles åter på elden at upkoka, medan fem äggegulor och twå ſkedblad hwit ſtärkelſe upblött wiſpas tilſammans; bärſådet lyftas då af elden, och ſedan det litet efter hand är wiſpadt til äggen, ſläs det tilbaka, och wiſpas öfwer elden, til des det tjocknar, ſerveras ſedan kallt med wiſpad grädda.

## Äppel-Creme.

Skalade och ſkurna äpplen efter behag, ſtällas på elden at koka lyckt med et qvarter win aldeles til mos; när det kommit af el-

den

den röres det wäl, och tryckes igenom en hårsil med et halft qvarter win, ställes åter på elden med mellansirap efter smak och litet finstött canel. När det kokar, afredes det med twå skedar upblött stärkelse, hwarmed det kokar en liten stund, slås på sit fat och serveras med snömos öfwer och grädda til.

## Mandel-Creme.

Et halft skålpund rifwen mandel med några bitar ibland, kokas med et qvarter söt grädda, twå dito mjölk, rifwen citron, litet rosenwatten, hel canel och et godt stycke säcker tilsammans en god stund, silas sedan och ställes at swalna; imedlertid wispas tre äggegulor til skum, och när et skedblad mjölk kommit dertil, nedwispas mjölken litet i sänder, slås tilbaka i castrullu, ställes åter på elden och under ständig wispning til des det tjocknar, äfwen til des det swalnar, som bör ske med alla Cremer, annars wrida de sig. Cremen slås då på aßietten; i en stor silfwerked har man då stött säcker som ställes på några rena kål til des säckret blir brunt, då torkar man undan skeden och far i hast med henne igenom cremen fram och tilbaka, så länge säckret gifwer med sig, at han ser marmorerad ut.

## En melerad Creme.

Fem äggegulor wispas til skum med ett qwarter söt grädda och twå skedblad stött säcker. Äggehwitorna på samma sätt, bägge delarne wi-

wispas hwar för sig i hwar sin panna öfwer elden tils de tjockna; den första delen slås på en aßiette efter wispad afswalning: och af den hwita tages med en sked så långt han hinner och meleras med den gula på siratligt wis.

### En hwardags Creme.

Tre qvarter lingon eller annan bärsaft upblandas med litet watten och mellansirap til rigtig sötma; när det kokat en stund, afredes det med fyra skedar fint hwetemjöl, som förut är wispadt i litet kallt watten, hwarmed det kokar en stund, och när det är aflyftadt, har man tre wäl wispade ägg, hwaraf litet i sänder wispas i cremen, som efter afswalning slås på sin aßiette, och ätes med wispad grädda.

### Creme af kräftor.

Ett tjog i salt watten förwälda kräftor renfas ifrån skalen, hackas fina och stötas i en mortel, tillika med det gula som sitter omkring magen; sedan blandas det up med tre qvarter söt mjölk, som tillika med skalet af en citron, et godt stycke säcker och et par blad af hel muskottblomma kokas en half time. Jemedlertid wispas åtta äggegulor til skum, fyra skedar fint mjöl, och et halft qvarter win slås dertil, och då kräftmjölken är igenom härsil wäl tryckt och silad, wispas litet i sänder til äggen och sedan på elden til des den tjocknar, äf-

åfwen under afswalning, och serveras på sin aßiette.

## Äppel-ost.

Et stop mjölk ställes på elden at koka med hel canel, skalet af en citron och et godt stycke säcker; imedlertid äro tålf stycken skalade äpplen rifna på rifjärn och hafwa stått en stund öfwerstänkta med win. När mjölken kokat en half time, tages citron och caneln bort, äppelmoset slås dertil, hwarmed hon ännu en gång upkokar, tages af elden och står tils osten sunkit. Då lägges en tunn lapp i en soppsil, osten slås derpå, och står en half dag til des han packat sig, åtes sedan med wispad grädda.

## Et meleradt äppelberg.

Dertil kokas et äppelmos, som drifwes igenom en soppsil om upblandas med rifwen citron, säcker och stött canel. Imedlertid kokas en god creme af hwad slags bärsaft som hälst, med wäl sött, och hwit stärkelse; på anrättningsfatet lägges då hwarftals af moset och cremen i façon af et berg. Äppelmoset bör wara kallt, men cremen warm, och när det stadgat sig en half dag, serveras det med snömos omkring och grädda til.

## Mandelmaskar.

Til et stop mjölk wispas tjugo friska ägg til skum och blandas i mjölken, som ställes

på

på elden at koka til des hon ystar. När hon stått en stund lägges osten i en hårsil at afrinna, sedan i en skål och upblandas med et fjerndels skålpund stött mandel, några bittra iblond, några skedblad stött säcker och litet skirdt, helt ferskt smör. Denna maßa tryckes sedan igenom en säppsil i façon af maskar i en berglik högd, ätes med wispad grädda och rifwen citron öfwerströd. Litet rosenwatten slås äfwen til ystmjölken.

## Maskar af Kalfdans.

Skinnet drages wel af och osten uprörres i en skål med en trebsked, at han blifwer wäl inblandad med en hand stött mandel, några bitar ibland, några skedblad stött säcker, rifwen citron och tre skedblad söt tiock grädda. Då tryckes han igenom soppsiln til et berg af maskar ock ätes med wispad grädda. På detta sättet blir den lätt narrad, som annars aldrig äter kalfdans.

## En Swardags-Treme.

Ett stop söt mjölk, skalet af en citron, et stycke säcker och några canelbitar koka tillsammans en stund. När caneln och citron är borttagen, afredes mjölken med söt grädda som är wispad med fyra skedar mjöl, hwarmed hon kokar til des hon tjocknar; när hon är lyftad af elden, slås sakta ned

under wiſpning tre eller fyra ägg ſom förut äro wiſpade til ſkum, och ſlås up på fatet när det ſerveras. Äres ſedan med wiſpad grädda.

## Creme af Miſoſt.

Et qvarter god miſoſt rifwen på riſjern, lägges i et halfſtop mjölk, at koka tillika med hel canel, anis och corianter, en theſked af hwardera, ſamt et ſtycke ſäcker, när det kokat en ſtund, ſilas mjölken genom härſil och ſtälles tilbaka på elden; imedlertid har man tilreds ſex äggegulor wiſpade til ſkum och upblandade med tre ſkedblad godt hwetemjöl och et qwarter ſöt grädda, ſom under jämn wiſpning ſläs til den kokade mjölken, hwilken ſtår på elden til deß hon tjocknar, och wiſpas ſedan til des cremen ſwalnar. Serveras med ſnömos och grädda til.

## Risgryns-Creme.

Et ſkålpund risgryn ſkållas wäl med kokhett watren, kokas ſedan med et ſtycke ſmör och ſjöwatten, en hand full rußin, det gula ſkalet af en citron och några bitar canel. Detta kokar til en gröt, men altid med kort ſpad, hwarföre icke mycket ſpädes i ſönder. När grynen äro wäl moſade, drifwas de igenom ſoppſiln, då de ſpädas med win för at gå bättre igenom, ſtällas åter på elden med ſäcker och mera win efter ſmak; när det kokat en ſtund, wiſpas det af med fyra wäl wiſpade äg-

äggegulor och twå eller tre skedblad mjöl, samt litet watten eller win, som gör det flytande, hwarmed det under wispningen litet kokar, och serveras med snömos och wispad grädda.

## Ängelskt Hjorthorns gelée.

Et skålpund raspadt hjorthorn läggas i en wäl glacerad kruka, med friskt sjö- eller källwatten til tre halfstop, en snygg trätallrik läggas på, som paßar jämnt efter krukan och degas wäl til rundt omkring. Denna ställes i en watten-gryta, så til paß, at wattnet ej kan koka öfwer tallriken, och ställes då på elden at koka jämnt i åtta timar, men påminnes at altid kokadt watten är til hands at späda med, när det minskar. Då hon kokat sin tid, lyftes grytan af elden och krukan står qwar, til des wattnet affwalnat, at stå öfwer natten. Om morgonen läggas det i en wäl förtent castrull, med et halfstop rhenskt och et qwarter gammalt franskt, halft annat lod bruten canel, et halft skålpund säcker, tre sönderskurna citroner med saft och skal. sex ägghwitor, wispade til et hårdt skum, läggas öfwer alt med en sked och castrulln ställes på elden at hastigt upkoka, men lyftes åter dit igen, hwarmed fortfares trenne gånger, at han får wäl afstadna imellan. Wid första upkokningen, smakas om det fattas sött eller win, då man ökar mera til. En fin tunn servet knytes med alla fyra hörnen wäl fast wid en

up

up och nedwänd stol, som upställes på bordet med en skål under. Äggwitan tages först up med en förläggarsked och lägges i botten, sedan hälles det tunna öfwer, och så snart det rinner klart, tages det första undan, wärmes hett och slås up igen; men det kärl man wil nyttja til gelée sättes under. Detta bör stå i kallt rum öfwer natten. Man kan spara det rhenska winet, så framt geléet icke kokas åt sjuke, som behöfwa styrka, och i des ställe taga gammalt franskt allena; bärsafter af hwilken sort som hälst kunna och tagas til hälften emot winet.

## Gelée Creme.

Som det ännu är mycken smak i öfwerlefworna af geléet, ställas de på elden med hälften watten och win eller bärsaft at koka en god stund, silas sedan igenom härsil, och ställas åter på elden med socker eller mellansirap at upkoka; dertil wispas då rismjöl igenom en soppsil, at det blir som en någorlunda tjock wälling, som kokar då så länge til des det blir som en lagom gröt; denna wispas sedan til des han afswalnar, för at icke skinna sig, och slås i en form eller på et fat at wäl fallna, serveras sedan med snömos och grädda. Om rismjöl icke är för hand, kan man äfwen nyttja stärkelse, som blötes i watten och tilwispas.

Apple-

## Äppel-Compotte.

Borstoffer äplen tages så många som behagas, hwarutur kärnhusen först boras med en uddwas knif och skalas sedan nätt, at de blifwa utan balkar. Några bitar säcker doppas i win och läggas på botten i en wäl förtennt castrull. Äpplena ställas i ordning wid hwarandra at de fylla botten, dock likwäl et litet rum imellan hwarandra, at de kunna tagas up med en sked utan at rubbas. I hwart Äpple lägges äfwen en i win doppad säckerbit, och sedan man strödt wäl säcker och stött canel öfwer, ställes castrulln på het askmörja med läck och lagom eld öfwer. Så snart de kännas mjuka när man försöker dem med en uddwaß knif, tages de af elden; man måste derföre ofta se efter dem, at de ej blifwa för mycket; de tages då nätt up med en sked at de ej gå sönder, och ställas på sit fat; i castrulln slås et spetsglas win, hwarmed det söta upwispas, en bit säcker lägges til, och när det kokat tjockt slås det öfwer äpplena.

### På annat sätt.

Stora äpplen, så många man behagar, befrias ifrån kärnhusen med en uddhwaß knif, skalas sedan nätt och kastas hwart efter annat i kallt watten; då skäras de midt i tu och läggas på en stor castrull-botten med flata sidan up at koka med et glas watten, et godt

styc-

stycke säcker som är sönderstött, och saften ur en citron. När de kokat en stund på ena sidan tils de kännas mjuka, wändas de om på den andra. Och när de äro färdiga läggas de i ordning med oskurna sidan up på en aßiette, sirapen kokar emedlertid til des han trådar sig imellan fingren, då tages han med en sked och strykes hastigt öfwer äpplena.

### Äppel-Compote med Rhenskt win.

Man skalar Äpplena nätt, skär dem i tu, tager kärnhuset bort, lägger dem i kallt watten och sedan i ordning på en stor castrullbotten; et dlglas rhenskt win och wäl säcker med stött canel strös dertil, hwarmed äpplena fullkokas. Man plåckar dem då up med en gaffel och ställer dem i ordning på aßietten; saucen som är i castrulln, ökas med litet mera win och et stycke säcker, kokas til en sirap och slås öfwer äpplena. Denna compote är i synnerhet stärkande för sjuklingar.

### Äppel-Compote med Gelée.

Man skalar och skär fyra och fem äpplen i skifwor, låter dem koka aldeles sönder med litet win, drifwer dem igenom durchslag, lägger et godt stycke säcker, som är doppadt i watten til maset, hwarmed det kokar tils det blir som gelée. Man har då tilreds så många skalade och ifrån kärnhusen ränsade borstoffer äpplen som man will, hwilka sedan de kokats mjuka i watten, win och säcker, äro ställde i ordning

på sin aßiette och öfwerdragas då med geléet.

Til alla Compoter äro borstoffer äpplen bäst, ty de koka icke så snart sönder, äro äfwen lagom stora dertil. När Compote kokas, bör man noga akta på kokningen, annars är både kostnad och möda förlorad.

## Compote af päron.

Sedan Päronen är nätt skalade, fröet och stjelken borttagne, ställas de i ordning på en stor castrullbotten at de få rum, ty de få icke ligga öfwer hwarannan. Dertil strös då sex lod stött säcker, en sked stött canel och et halft glas watten; hwarmed de kokas lyckt på sakta eld; när de äro fylleст mjuka, läggas de på sin aßiette, och om sirapen då icke är tjock, kokas han dertil, och slås sedan jämnt öfwer frukten.

## På annat sätt.

Päronen läggas i upkokadt watten at kokas mjuka, läggas då i kallt, och när de äro kalla skalas de och kastas hwar efter annat i kallt watten, där de blifwa liggande til deß man kokat en sirap af et godt stycke säcker och et halft glas watten tillika med et skedblad fint stött canel; när den är färdig läggas päronen deri, med et par skifwor citron, skakas wäl om på elden til deß de kokat up, och serveras då med saucen öfwer.

på annat sätt.

De läggas i en warm ugn, der de stå til des skalet börjat loßna, då tagas de ut och kastas i kallt watten; när de äro kalla, twättas skalet af dem med wattnet. Man har då rent watten i et djupt fat tilreds, hwari päronen kastas så fort man klufwit och tagit kärnhuset utur dem. Skulle någon swärta synas, får man lof at twätta dem i flera watten, tils de blifwa hwita. I en castrull ställes då på elden, et fjerdels skålpund säcker och et halft glas watten; när det är smält, läggas päronen i, hwarest de koka lyckt på sakta eld underomskakning; så snart man känner at sirapen trädar sig imellan fingren, serveras päronen med saucen och ätas warma.

på annat sätt.

Skalade och klufna Päron läggas i en castrull med et glas watten, twå hela negtikor och et par bitar canel, samt fyra lod stött säcker. Deßa koka lyckt på het askmörja; när de äro halfkokade, slås et glas rödt win eller bärsaft til, hwarmed de fullkokas och serveras med sin sauce.

Kokta päron i hwardagslag.

Sedan de äro halfkokta med watten, kastas de i kallt, skalas när de blifwa kalla, och läggas tilbaka i wattnet hwart efter, som bör ske med all frukt under skalningen, derest

han icke skall förlora färgen och skinna sig. Derpå ställas de efter hwarannan i en wid castrull med stjelkarna up. Et qvarter watten och et halft qvarter win eller bärsaft, en god slef mellansirap, en bit färskt smör och et skedblad fint stött säckerskärpa, lägges til dem, hwarmed de fullkoka lyckt på sakta eld, och serveras med sin sauce.

## Compote af Smultron.

Et fjerndels skålpund säcker kokas med et glas watten til en lagom tjock sirap, och skummas wäl under kokningen; imedlertid rensas och skölljes et stop smultron, som ej äro så mogna at de gröta sig. När sirapen är tagen af eld, läggas smultronen i, skakas wäl om och stå en stund, för at draga sirapen åt sig; ställas sedan åter på elden, at få en hastig upkokning; de böra då strax de komma af elden läggas på sin aßiette, annars torka de fast wid botten.

## Compote af Krusbär.

Dertil kokas äfwan ansörde sirap, uneder det man renfar tre qvarter stora och mogna krusbär, hwilka då läggas i sirapen sedan de förut äro twättade i watten. (NB. twättningen är med all slags frukt nödigare än man tror, i anseende til små mask-frön och annan smuts.) De ställas då med täppt lock på sakta eld at få 3 upkokningar, imel-

lan

lan hwilka de böra stå en stund. Den sista gången skummas de nätt med en silfwerske och slås på sin aßiette.

## Compote af Ajupon.

Deße få icke twättas, men när de äro wäl mogna, skrapas ifrån sina frön, kokas icke men handteras på samma sätt, som om smultron förmåldt är, dock tåla de at stå länge i sirapen innan de serveras.

## Compote af Kirsbär.

Halfwa stjelken skäres bort på stora och wäl mogna kirsbär; i en stengryta som är bäst til all frukt om den skall behålla färgen, kokas ofwanstående sirap, hwari bären läggas at på sakta eld under täppt lock få tre eller fyra upkokningar, hwarimellan de aflyftas, serveras sedan med qwistarna up och saucen öfwer.

## Compote af Plommon.

De böra wara wäl mogna utan fläckar och hälst af de stora gula; til deßa kokas äfwen den ofta anförde sirapen af et glas watten och en fjerndel säcker som under kokningen altid skummas wäl; Plommonen läggas deri, och koka up få många gånger imellan aflyftningen, at man ser dem wara kokta, då serveras de med sin sauce.

## Compote af omogna Krusbär.

Sedan de äro afputsade, twättade och imellan en duk torkade, skäras de nätt up med en uddhwaß knif på ena sidan och alla frön tagas ut, läggas i inkokadt watten på elden, til des de flyta up; då tagas de hastigt derifrån, silas och läggas i en skål med watten, ättika och litet salt, at det står öfwer dem; när de legat dermed en stund, silas de åter up och läggas i annat friskt kallt watten. Imedlertid är ofwan anförde sirap kokad och skummad at han ser klar ut, bären läggas då warligt dertil och ställas på het askmörja, at ej koka strängare än med en darrning. De tagas då up med hålslefwen och läggas på sin aßiette. (NB. man måste så mycket möjligt är, beflita sig om at få dem hela. Sirapen kokar sedan til deß han strängar sig, och strykes då hastigt öfwer bären.

## Några Tilredningar af Grönt.

Deße äro så wäl kända och äfwen beskrifna, at nästan intet kan sägas, som icke förut är anteknadt och kunnigt. Dock kan man ej förbigå at göra et litet försök för dem, som behöfwa at underrätta sig om alla bruk.

### At stufwa späda Spritärter.

Saltet twättas wäl ifrån et stycke godt smör, hälst färskt, som läggas i en lagom stor

ſtor panna med täppt låck, och de ſpritade ärterne dertil, ſtälles på ſakta eld at ſmåkoka under ofta omſkakning, ſamt efterſes om ſaften är inkokad, ſå at ſmöret börjar klarna; då ſläs et par ſkedblad watten dertil, men annars ej annat än en bit ſmör, ſom är litet inarbetad med mjöl, en nypa ſalt och et ſkedblad ſtött ſäcker; det påminnes at en liten knippa perſilja lägges ofwanpå, då ärterna ſtällas på elden, ſom tages bort når de ſerveras. Efter detta lagnings ſätt åtas de i ſin rätta ſmak.

## At ſtufwa Spenat.

Wäl renſad och twättad lägges han i upkokadt ſaltadt watten at förwällas; om ſpenaten är ſpäd, bör det ej wara mycket watten, ej eller bör han koka länge dermed, om han ſkall bibehålla ſin ſmak. När han är upſilad, kramad och ſwal, hackas han litet öfwer med knifwen, lägges i en panna med et ſtycke godt ſmör, at på ſakta eld fräſa en ſtund, med et par njupor mjöl under flitig omrörning, at han icke bränns wid; om man har bouillon för handen, ſläs den til, hwarmed han fullkokar, och afredes med en äggegula och några ſkedblad grädda, lagom ſalt och litet muſkottblomma; men i brist af bouillon ſläs et qwarter grädda til honom. Den ſom behagar ſäcker, ſtrör litet

på under kokningen, och kramar saften ur en half citron til, när han serveras.

## Spenat på Angelska.

När han är förwäld i salt watten tages han up på et durchslag, som ställes wäl öfwer täckt på den kokande grytan, til deß han skall serveras; då lägges han på sit fat, slås öfwer med färskt skirdt smör och betäckes med förlorade ägg. NB. så lagad bör han koka litet längre än wanligt i salta wattnet, ej heller får det wara för mycket, äfwen bör spenaten ej wara förwäxt; hälften Patientia gör god werkan ibland spenat, hälst när han börjar förwäxa sig.

## At stufwa Unga Morrötter.

De skrapas, twättas och läggas hela i en panna med et stycke smör, en slef god bouillon, en bit säcker och ställes på sakta eld med täppt läck at fullkokas; när de blifwa möra, strös fin hackad persilja, lagom salt och litet stött muskotblomma til, afredes med en äggegula och några skedblad grädda. De serveras i wacker ordning med sin sauce öfwer, och garneras med hwad slags kött som behagas.

## At stufwa hwit Cichoria.

Sedan hon är skrapad och twättad, kokas hon i watten en half time, lägges deri-

från

från i fallt, upsilas åter och lägges i en liten panna med et godt stycke smör, bouillon efter myckenheten af rötterna, litet soya, eller i brist deraf litet brunt smör och mjöl, rifwet muskott och lagom salt, hwarmed koket ännu står på elden under omskakning, och serveras sedan under lambringa, coteletter eller dylikt.

## Ragout af Gurkor.

Skalade, skäras de i tunna skifwor på snedden, läggas i stark preß litet beströdde med salt och et glas ättika til, hwarmed de ligga ifrån morgonen til middagen, då kramas och hälles all saften ifrån och lägges i en castrull, med et stycke färskt smör och en nypa mjöl at fräsa en stund, under omskakning på sakta eld; en god slef bouillon eller i brist deraf, soya och watten slås dertil, hwarmed de koka til deß de bli möra, då beströs de med helt litet säcker och stött peppar, afredas med några skedblad grädda, och en äggegula. På detta sätt lagade äro de både goda, och kunna utan skada förtäras af den swagaste mage.

## Stufwade säckerrötter.

Dertil tages de stora och möra som, sedan de äro skrapade och wäl twättade, kokas, i watten en half time, hwarifrån de tagas, skäras i lagoma stycken, läggas i en liten panna eller castrull med täppt lock, tillika med

et stycke godt smör, en nypa mjöl, och ställas dermed på elden at swettas en stund under omskakning. Sedan slås derpå så mycken bouillon som behöfs, at saucen ej blir för lång; en knippa af persilja, timjan och basilika läggas dertil, NB. litet af hwarje, samt litet stött peppar och salt; när rötterna äro fullkokade tages den gröna qwasten bort, och de afwispas med en eller par äggegulor och litet söt grädda, om smaken så fordrar äfwen litet stött socker. Deße serveras med hwad slags kött som behagas. Palsternackor kunna lagas på samma sätt för dem som äro älskare deraf.

## Stufwad Blomkål.

Hufwuden klyfwas icke, men renfas wäl ifrån skräp och alla gröna blad, stranken lämnas twå twär finger ifrån blomman; när kålen är afsköljd i kallt watten, lägges han i kallt watten i en kittel och ställes på elden. NB. hufwuden böra wara nedwände. I detta kokar han hastigt up, men lägges strax i en stor castrull som står tilreds med kokande watten, i samma ordning, tillika med lagom salt och et stycke smör som är inarbetadt med något mjöl, hwarmed han fullkokas, men tål icke länge om han skall behålla sin form. Då tages han försigtigt up, ställes på sit fat med blomkålen up, och serveras med följande sauce. Et halfstop god bouillon och et stycke godt smör slås

i

i en panna, tillika med stött muskottblomma, litet peppar och et par bitar säckers när detta kokar up, afwispas det med et qwarter söt grädda och tre äggegulor, som slås öfwer kåln i fatet, som bör wara litet djupt.

## At stufwa portlaka.

Rensad ifrån de gröfsta stjelkarne och wäl afskölid, lägges han i upkokadt watten at koka til deß han är wäl mör, slås då på durchslag, som bör ske twå a tre timar förr än han nyttjas, på det han må bli wäl skölid ifrån watttnet, hwilket annars näppligen sker, då han stufwas straxt. I en wäl förtennt castrull, har man då följande sauce tilreds: et stycke godt smör, et halft qwarter ättika, en god slef melansirap, och när detta kokar up, afwispas det med twå äggegulor och et skedblad mjöl, då det blir som en tjock gröt, i hwilken man nedrör portlakan, som är med en knif öfwerhackad, och sedan han tagit hetta åt sig, slås et qvarter söt grädda eller mera, alt som man fer det fordrar at det gröna blir lagom simmigt, som dermed sjuder en stund med lagom sälta, innan det serveras til hwad som hälst; på samma sätt blifwa äfwen sallathufwuden goda.

## At stufwa Swenska Bönor.

När de äro halfwäxta, spritas de och kokas en stund i saltadt watten, uptagas der-

ur

ur och läggas i et annat watten som står tilreds kokande, med et stycke smör, helt fint hackad persilja, litet säcker, stött muskottblomma, peppar och salt om det behöfs. Härmed fullkokas de lyckt på sakta eld med kort spad, som sedan afredes med et qvarter söt grädda och två äggegulor.

## Sparris

Lagas på många konstiga sätt och med otaliga blandningar, men bäst är han belåten med, at i knippor fullkokas i kort lagom saltadt watten, afsilas och serveras med helt färskt skirdt smör, stött säcker och rifwen muskott öfwer. Då får man igenkänna den naturliga höga smaken.

## Kron-Ärtskäckar

Äro af samma beskaffenhet; de förlora sit wärde igenom granlåt, men smaka bäst för en fin tunga, när de äro putsade, fullkokade i salt watten, serverade på en bruten servet och få åtas warma med följande sauce. Man tager litet af wattnet som de kokat i, ställer det i en liten panna på elden med et stycke färskt i mjöl arbetadt smör, litet säcker och rifwet muskott; när det kokat en stund, serveras det med ärtskockarna. Man häller för onödigt at här uprepa alla konstiga tilredelser af grönt som brukas i stora kök, och äro förut uptecknade i mäster-böcker; man

har

har allenaſt welat omröra det enfaldiga, i fall denna obetydliga bok ſkulle komma för någon ſom wore aldeles okunnig om at bibehålla ämnena wid ſit naturliga wärde. Äfwen för deras ſkull äro följande underrättelſer til det nyttiga grönas bewarande öfwer wintern.

## At torka ärtſkidor.

Efter många förſök har man funnit det wara bäſt, at taga ärterna medan de ännu äro ſpäda, repa och upträda dem på trådar, hwilka doppas i en kokande wattengryta, at ſådet wäl får löpa öfwer dem och ſtrax medan de äro warma, hänga up banden, både inuti köksſpiſen, frammanföre och up omkring. När de då pläckas någorlunda redigt ut, äro de färkade, friſka och gröna, på et par eller högſt tre dagar, då nya hängas i ſtället, och dröje på en ſpik i mörkt rum, i fall någon torka mera behöfs. Sedan när hela ſkörden gått för ſig, förwaras de i linnepåſar och hängas i wiſthustaket. När de ſkola brukas, läggas de i ljumt watten med litet ſalt uti öfwer natten, och ſtällas i ſpiſen, och en half eller hel time förmiddagen i kallt watten, med en bit ſmör och et ſtycke ſäcker, hwarmed de icke länge koka förän de böra afredas med et par äggegulor och ſöt grädda. Om man handterar dem warſamt, ligga de hela och

kun-

kunna ätas för färska, emedan de behålla sin gröna färg. Om spjället i köket slås igen om nätterna, går det fort med denna torkningen, hälst som de komma warma up och icke få skinna sig, som i et kallt wäderdrag, ej eller brädtorka som i ugnen, hwilket drager bort den söta musten, och gör dem både hårdkokade och osmakliga, äfwen som windstorkning gör dem bleka och sega. För en matmoder som är omhugsam för det goda och nyttiga, är ingen ting beswärligt, och den som har wilja at försöka detta sättet, skall tacka upfinnaren på deß döda mull. Saltet i blötwattnet gör at alt grönt behåller sin färg.

## At torka Turska Bönor.

Upträda dem på trådar är redan brukligt, men föga nyttigt om det icke sker på samma sätt, at de komma warma up i och omkring köksspisen. Dertil tages då de spädare. De andra skäras efter wanligheten, förwällas och strax medan de äro warma ulbredas på et golf i något afskildt rum, som förut är wäl skuradt och dammet med handdukar aftorkadt. Som de böra bredas tunnt, sker torkningen ganska fort, och de behålla derigenom sin grönska, i det stället at de hwitna i högden, och swartna i ugnen; de läggas äfwen som ärterna i salt watten dagen förut, och koka sedan lika fort: NB. i sjöwatten om de skola blifwa rigtiga; men på-

slås

ſläs ljumt och ſtår i ſpiſen, hwilket gör at alt torkadt grönt deri loßnar, utbreder ſig, fordrar icke ſå lång tokning och liknar mera de färſka.

## Salta Bönor

Behöfde icke omröras, ſom en allmänt bekant ſak, dock ſom alla bruka olika, är ju ingen ſkada at höra och förſöka flera ſätt, på det man ſlutligen må hålla ſig til det bäſta. Det förſta är at förwälla dem, ſedan de äro ſkurna, ſå ſnart de äro upſilade ur wattnet, lägga dem i et käril inblandadt med något fint ſalt, öfwer natten, och om morgonen ſalta dem under i ſit rätta käril, med mindre än hälften af wanligt ſalt. När botten och ſtenar dä tilläggas, ſtiger laken fort up och bönorna bewaras med mindre ſälta och mera godhet. Det andra är at ſtrö ſå mycket ſalt på, ſamma dag de äro ſkurna, at de wätſkas öfwer natten, och dagen derpå ſtöta, gnugga och klämma lika ſom man hade kläder för ſig, til deß den gröna ſaften går ifrån dem, ſom ſläs bort och bönorna inſaltas på wanligt ſätt. Detta kommer nu an på hwars och ens behag at förſöka; ſkall man drifta anföra ens egna hushållsſätt, ſå hav altid det torra gröna haft företräde, NB på ofwan anförda torkningswis.

## At förwara gröna Ärter

Är det kinkigaste af alt, nämligen när man önskar äta dem i sin rätta smak, ty som insyltade kokas de aldrig mjuka, och som ugntorkade förlora de sin färg, samt fordra en oändelig aktsamhet wid spritningen, om icke wid nyttjandet en grät skal omgifwa en hop hårda stenar, som näppligen låta tugga sig. En del salta in dem i bouteiller, men ändamålet är icke wunnet, då de blifwa lika hårdkokade; ty har man funnit sig bäst wid, at wälja ärterna härtil, ej altför späda, ej heller för stora, men medan de ännu behålla den späda grönskan på sig. Äfwen wid spritningen akta sig för ojämnheten. Deße förwällas då i upkokadt sjöwatten, bredas ut på et bord at swalna, samt läggas i rena bouteiller, som hafwa ingen olukt, til halsen men ej längre. Man har då tilreds en lagom salt lake af friskt sjöwatten, som slås på dem jämnt til halsen, hwarmed de korkas, hartsas och förwaras i källare der de äro fria för frost. Wid bruket slår man dem i en soppsil at laken rinner wäl bort, och ställer dem i kallt watten på elden; när det är kokhett slås det bort och kallt i stället, så länge til des all saltan är ifrån ärterna, som kokas lyckt på lagom eld med kort spad, et stycke smör, samt en sked mellansirap, som gör alt slags grönt, kål, rötter och hwad som hälst, mört och smakligt; när de äro fullkoka-

kokade afredas de med grädda och äggegula, som altid är det grönas bästa hjelpreda.

Man har ock försökt at torka dem på golf som turska bönor, men det har icke hel-ler lyckats, så framt man ej will göra sig det besvåret at torka dem med skidorna, sedan spri-ta och förwara dem; men de måste äfwen då wara af spädare slaget, och torka på et golf i starkt wäderdrag, dit ingen sol kommer, an-nars gulna de. Alla torra grönsaker, samt alt hwad af dem insaltadt är, bör noga wärdas. Wisar det minsta mögel sig ofwanpå, bör det straxt borttagas, bottnar med sina stenar på al-drig förglömmas, om möda skall betala sig. Dock förmodas at denna påminnelse är minst nödig, ty en omtänksam hushållerska, har altid den lofliga äregtigheten at framsätta goda waror på bordet, hwarföre hon nog drifwer sig sjelf til eftersyn, äfwen at i tid insamla, på bästa sätset tilreda och förwara en skatt, som så wäl kommer henne til paß om wintern, då ämnets godhet blir hennes heder.

Spenat och Patientia

Har äfwen af flere funnits wara bäst, når de utan at twättas, bredas ut på et rent golf dit ingen sol kommer, ty då gulnar det gröna och tjänar sedan til ingen nytta; sådant grönt bör äfwen läggas i warmt wat-ten med litet salt och stå i spisen öfwer nat-ten, hwaraf ej allenast den intorkade grönskan blandar sig i wattnet, utan det dam och smuts

som oskölja blad hafwa med sig, loßnar och gör ämnet renligt. På samma sätt bör äfwen torr Mälla och Kyrfwel handteras. Men den sednare förwälles icke, utan hackas för sig själf. Detta så wäl som all slags grönt bör icke hemtas til förwaring medan det är så spädt, at det icke ännu stadgat wäxten, ty då meddelar det en obehaglig wätska, den ingen stufning kan förtaga.

När en snäll hushållerska har trädgård at tilgå, bör hon aldrig försumma rätta hemtnings tiden af den rika wälsignelse hennе buskar och träd tilföra. Det wore et ofördlåtligt förakt emot naturen, och en syndig otacksamhet emot naturens Herre, at icke bewara de hemfödingar hwilka i både smak och nytta ofta öfwergå dem som med kostnad och möda fraktas ifrån utländningen. Medgifwen, kloka Fruntimmer, at bärs och frukters förruttnelse under trän och buskar är en swidande syn; likwäl sker det ofta på sådana ställen, som ligga långt ifrån köpstaden, och där de ej medhinna at förtäras i sin råhet. Wäre äldste förfäder trodde icke sit Fäderneland om så mycket godt, då de för redbart mynt köpte kål, rofwor, rötter med mera ifrån Tyskarne; nu, Gudi låf! se och smake wi nyttan af uplystare tider, och som all slags uplysning gerna går ifrån den ena klarheten til den andra, förmodas at Swerige en gång preßar egna drufwor, och skördar egna frukter, utan at söka dem wid skeppsbron. Tänk då hwilken heder och tackſägelse af

pa-

patriotiſkt ſinnade medborgare, om wi ſom fruntimmer bjude til at i mon af wåra krafter och förſtånd, underhjälpa saken, då wi hwar på ſit ſtälle, där Förſynen aifwit medel til odling och hemtuing, lägge winning om fruktens förädlande och bewarande; och hwad kan lättare och behagligare ſyſla wara, än akta på och plåcka de mogna bären, ſom under arbetet löna mödan med ſin behagliga ſmak, emedan deras rika häfwor äro tilräckliga nog för både korgen och munnen. Det dyra ſäckret bör ſå mycket mindre afſkräcka från deras förd, ſom de i det fallet göra minſta nyttan, och kunna mäſt umbäras, om de icke blifwit en nödwändighet på den rikes bord. Men ſåſom torkade, preſſade och kokta, til win, ſafter och dylikt, utgöra de både heder och helſomedel i et wäl beſtäldt hushåll. Deras beredelſeſätt är lyckligtwis näſtan nu en allmän kunſkap, hwarföre det är onödigt at här anföra, dock kan man ej lemna obemäldt at krusbär, af hwad ſlag ſom hälſt, och ſwarta winbär utgöra bäſta gagnet på ſmakens wägnar. Nu ſtrider det wäl aldeles emot egen öfwertygelſe, at anföra det koſtbara förwarings-ſättet af bär och frukter. Men om ſå ſker, at denne boken faller i någon hushållerſkas händer, ſom nödwändigt måſte förſe ſit Herrſkaps bord med fyltade granlåter af alla ſlag, will man, för at ſkona hennes knappa tid at bläddra i flere böcker, här anföra något deraf til hennes tjänſt.

## Til denna Granlåts-artikel hör först, huru Säckret skall tilredas til Syltning.

Säckret paßas då til syltet, som et eller halft skålpund och så widare; dertil tages en ägghwita, som på en tallrik med en ren hand sönderklappas, och tillika med et halft glas watten lägges til säckret i en panna som kokar på sakta eld, under flitig skumning, då och då et skedblad watten påspädt, och när man ser at säckret är klart, silas det igenom en fin tunn servet at nyttjas til sylt.

## På et annat sätt til åtskilliga behof.

Sedan det är tillagadt som sagdt är, ställes det åter på elden at koka en stund, och då man hastigt doppar främsta fingret deri och för det emot tummen, men strax derifrån, och säckerstrången derimellan spricker, är andra graden färdig til sit behof; den tredje består i ny kokning och nytt försök, då går ej strången så snart sönder, men håller längre ut imellan fingrarna, och är fjerde graden. Ännu sättes säckret til upkokning, och når det börjar kasta små pärlor, är det femte graden; åter kokas det igen, och om det under hålsleswen, når man tager säckerlag på henne och bläser derpå, nedfaller små snärtar är det sjette graden åter kokar det, då falla

deße wid försöket tjockare ned, och är sjunde graden; åter kokar det, då doppas tummen och främsta fingret först i kallt watten, sedan i säckret och åter i wattnet; om säckret då kan rullas som en boll, är det åttonde graden. Åter kokas det med samma försök, och då bollen imellan fingrarne blir hård, är det nionde graden; den tionde är den, som går til caramel-kokning och blir canel-färgad. Wid hwart försök som säckret icke förhåller sig efter ens behag, slår man litet watten til, och låter det koka om igen, men NB altid på fakta koleld.

## Geleé af Krusbär.

Det bör tillagas af mogna krusbär, som först kokas aldeles sönder, med et eller annat skedblad watten. När skalen blifwa mora, slås bären i en hårsil och tryckas med kraft igenom, så länge det är möjligt at få något ifrån dem. Af detta moset mätes då så mycket man behagar, och af säckret kokadt N:o et eller första graden, tages lika mått; detta läggas i kokpannan, sammanrördt med en sylt-spade, och ställes på elden, at under skumning få några upkokningar, imellan hwilka pannan altid aflyftes at stadna. En glasburk är då til hands, som förut är inuti skölj med franskt bränwin, hwari syltet läggas, sedan det är afswalnat, och öfwerbindes med dubbelt waxpapper, at förwaras i swalt rum. Detta slags sylt är wida bättre,

án när bären syltas hela, emedan de gärna blifwa hårda och torra, dock gör hwar och en som han behagar.

## Äppel Gelée.

Friska Äpplen af god sort och smak, som äro saftfulla, skalas, skäras i tunna skifwor och kokas sönder, i något längre spad än til wanligt mos; drifwas sedan igenom hårsilen. Af detta mos och säckerkoket af första graden, låtes lika mycket, som blandas tilhopa i pannan at på sakta koleld koka, til des det faller bubblor af skum slefwen, när man doppar henne i koket; under kokningen röres syltet med spaden, at det icke fastnar wid botten. När det är affwalnadt, förwaras det i en med franskt bränwin skölid burk, som det förra, med dubbelt waxpapper.

## Gelée af Hallon.

När bären äro renfade kramas de igenom en hårsil; af bärmoset mätes så mycket man har säcker til, som under jämn rörning kokar på sakta eld, til des det börjar wilja fastna wid botten; då blandas de up med samma mått af säckerkoket den första graden, och kokar så länge under jämn rörning, tils bubblor falla af skumslefwen; förwaras efter affwalningen på samma sätt.

Mar-

## Marmelade af Smultron.

När de äro renſade, ſköljde och watt..f runnit af dem i en hårſil, tryckas de igenom den ſamma, ſå länge något går af dem. Då tages af detta moſet lika mycket ſom af ſäckret, kokadt den fjerde graden, i hwilket moſet med ſpaden wäl inröres i kokpannan, ſom ſtälles på ſakta koleld at under jämn rörning taga den ſtarkaſte hetta åt ſig, men icke koka; när det är affwalnadt förwaras det på lika ſätt.

## Inſyltade Kirsbär.

Dertil tages hälſt af de ſtora klara wäl mogna, hwilka mätas, ſedan ſtenarna äro uttagne, med ſamma mått ſom ſäckerkoket af fjerde graden; när bär och lag äro ſammanblandade, ſtälles pannan på lagom eld, at under omrörning koka til des ſirapen trådar ſig imellan fingren; då affwalas ſyltet och förwaras på ofwan anförde ſätt. På ſamma ſätt förfares med röda winbär, ſedan de äro ſtruknа af ſtjelkarne; af ſwarta winbär är Marmelade bäſt, och då förfares med dem ſom om hallon ſagdt är.

## Marmelade af Päron.

Päron kokas mjuka, ſkinnet afdrages, köttet ſkrapas från kärnhuſet och tryckes igenom hårſilen, moſet kokas för ſig ſjälf til des det faſtnar wid pannan, mätes ſedan lika med ſäckret af fjerde graden, röres på el-

elden til des det börjar darra; swalas och förwaras. Den som behagar röd marmelade af äpplen och päron, stöter en liten knifsudd coccionell, blöter den i några droppar watten och blandar wäl in honom med moset, innan det kommer til säckret.

### At sylta Plommon.

Dertil fordras stora, gula, wäl mogna plommon utan wank och lyte; deßa kokas i watten til des de kännas mjuka för fingret, men ingalunda så at de spricka. När de afkallnat på en härsil, at wattnet får wäl rinna bort, läggas de hwarftals i ordning i sin tilärnade burk, som wäges förut, at man sedan kan få se hwad plommonen wäga för sig. Dertil tages då en fjerndel mindre iwigten af säcker, hwarmed förfares efter beskrifningen af första graden eller klart säcker; när det blir ljumt, slås det til Plommonen i burken. I fem dagar får man både morgon och afton beswära sig med detta syltet, på det sättet, at Plommonen med en sked tagas up och utan rubbning läggas på en soppsil, som ställes öfwer en skål at lagen rinner ifrån dem, hwilken åter upkokas under skumning; Plommonen läggas tilbaka i sin burk, och lagen slås til dem när han är blifwen ljum, men hwar gång litet warmare. Den femte dagen eller sista gången, ökas säckerlagen med ett glas watten, eller så mycket man tycker at ökningen fordrar, för at betäcka syltet;

tet; dermed kokar han til des han tjocknar, och slås til Plommonen så het han är, hwarföre burken med dem bör ställas och wändas för wärman, innan den heta lagen slås til om han icke skall spricka. När syltet är swalt; öfwerbindes det och förwaras på wanligt sätt.

## Marmelade af plommon.

Stenarne tagas ut, krossas och kärnorna stötas fint i en mortel. Plommonen skäras sönder och tillika med de stötta kärnorna kokas med några skedar watten eller mera, tils de äro wäl til mos, som drifwes igenom en hårsil; deraf mätes då huru mycket man will, som under jämn rörning på sakta eld kokas tils det fastnar wid botten; då tages lika mycket af fjerde säcker graden som blandas mycket wäl med moset, ställes på sakta eld, at under jämn rörning få en darrning, men icke kokas. När det är afswalnadt lägges det i sin burk, och förwaras på wanligt sätt.

## Conserve af Krusbär.

Goda wäl mogna krusbär renfas och kokas til mos med et glas watten, och drifwas sedan igenom en hårsil; imedlertid kokas på wanligt sätt en säckerlag under skumning, til des han bollar sig imellan fingren sedan de äro doppade i watten. Moset mätes och kokas

kar för sig sjelf tils det fastnar wid botten, blandas sedan med lika mycket lag och kokas under jämn rörning, på fakta eld, tils det synes glacerat ofwanpå. Då har man en låda tilreds af rent papper med et fingers höga bräddar, hwari koket slås medan det är hett, och bredes ut. Inemot det blir stelt skäres strek deri med en uddhwaß knif, som man will hafwa styckena till, fyrkantiga eller aflånga; när conserven är blifwen aldeles kall, lossas han nätt med en knif ifrån papperet, brytes i stycken, som dä gå efter skärorna, och förwaras i papper om det wore i aldrig så lång tid. På samma sätt göres af hallon, winbär och kirsbär. Detta slags förråd gifwer en Febricitant den yppersta förfriskning, då upkokadt watten slås på en bit, som röres til smältning och drickes sedan det är afswalnadt.

Den ofwan anförde säcker kokningen efter grader, tyckes wäl falla litet beswärlig, men har den nyttan med sig, at syltet hwarken gäser eller säckrar sig, då det kokta säckret förwandlar sig til en lake som omgifwer frukten, och bibehåller honom wid sin rätta smak, emedan den icke förswunnit igenom för mycken kokning.

De som äro lycklige innehafware af Trädgårdar och Bistockar, hafwa et rikt ämne til insyltningar, allenast de wilja beswära sig med honingens tilredande, at den kan tjäna dem i stället för säcker, emedan han,

som

som mest alting annat, är wid inbärgningen et rått ämne, som aldrig kan nyttjas wid sylt och matredning, utan osmak, och högst widrig för dem, som näppeligen tåla des mägtiga lukt. Beswäret är litet och lönar så wäl mödan för den förnuftiga Matmodern eller hushållerskan, at hon wisst icke undandrager sig det. Den som har honing til assalu, kunde äfwen winna wid des förädling, när den skedde uprigtigt. Kunnige och kloke egare af bistockar, weta nog huru de ifrån början böra förfara med denna Guds gåfwa. Men för ny-begynnares skull will man anföra det bästa sättet; då måste honingen ifrån början handteras renligt, så at waxsmaken som härrör af fråna kådämnen i byggnings materialerna, ej igenom stötande och kramande måtte bita för mycket in i det rätta ämnet. Utom des är en sådan åtgärd så mycket obehagligare, då de innebo-ende maskarne nödwändigt med sin wätska måste öka honings förrådet. Man har derföre rena och fina säll i förråd, i hwilka honings kakor skyla botten, sedan de med en tumm knif först äro befriade ifrån den tunna hinna, som betäcker dem på båda sidor, och de maskar som yppas, med en stor nål äro uttagne. Ofwanpå en glas- eller stenbunke, lika stor med sället, ställes det i en ugn efter bakning, eller som bättre är, i stark middags sol at afrinna, först på ena, sedan på andra sidan wände. Detta bör ske strax ef-

ter skattningen, ty ju längre honingen ligger i boet, ju svårare blir det at skilja honom wid waxsmaken. Honingen kan sedermera igenom kokning i watten skiljas wid waxet som sedan det är kalt, blir til botten åfwanpå, då det undra kan med nytta brukas wid tjänstfolkets bord. På detta och ej på allmänna sättet, bör den honingen wara tilredd, som widare skall kunna förbättras på et fint sylt på följande sätt.

Man ställer honingen i en panna på sakta eld, under jämn rörning med en syltspade af björk. Så snart något skum wisar sig, tages det bort, och så snart det ej synes mera til, lyftes honingen af elden och betäckes med en mångdubbel duk som förut är doppad i friskt watten, och wäl urwriden. När denna legat på en stund, tages han af, honingen kokas up på nytt, lyftes åter af och betäckes med en annan sida af duken; detta ombyte sker så länge til deß waxsmak och lukt är borta, hwarföre sidorna hwar gång ombytas på duken, emedan osmaken drager sig in i det wåta linnet. På detta sätt duger han til matredning; men när han skall nyttjas til sylt, kokas denna förut tillagade honing om igen på sakta eld under jämn rörning och pröfwas til lagom, med et färskt ägg som läggas deri. När ägget kommer upflytande ofwanpå, är han färdig til hwad sylt som behagas, och då sker med honom som med säckerkoket förmäldt är,

at

at deraf tages mått emot mått, wigt emot wigt, och i kokningen förfares på samma sätt som med säckerlagen. Men det förbehålles, at hoo-nings-kokningen sker försigtigt, ty han brännes nästan så fort som smör och då är han skämd, ty måste det altid ske på sakta koleld under jämn rörning. I lilla hushålls boken är ock en nyttig skrining anförd, dock är denna befunnen ännu mera tilförlitlig, i anseende til det wåta klädet, som drager waxsmaken åt sig; skumningen hör äfwen til godheten, ty får den icke försummas när något deraf yppar sig; Hwar husfru och matmoder som äger rikedom af bistockar, har således et säckerbruk inom sit eget bo at tilgå. När hon är obeswärad at efterfölja ofwanstående beskrifning, och då hon tillika har et godt förråd af frukt och bär i trädgården, kunde hon så wäl som Chinesaren göra sig en handelsgren af sina granlåter. Måtte wåra efterkommande åtminstone få röna frukten af omtänksamme och idoge hushållare.

Til husfruars och matmödrars tjänst, som hafwa omtanke nog, at rikta sina förrådskammarar til wintern med sommarens smakliga frukter då de hafwa tilgång dertil, äro följande upteckningar gjorde.

## Plommon Mos.

Där Plommon finnas til öfwerflöd på landet, kunna de utgöra et drygt såfwel til wintern; då

då slötas de sönder med en smörklubba i et renſmakligt trädkärl, har man tillgång på bruna kirsbär, kan en tredje del deraf medföja. När man tror at kärnorna äro sönder, läggas de i en wäl förtennt kittel med et par slefwar watten at koka, til des det är wäl samladt. NB. under jämn rörning. Då silas och tryckes moset igenom en hårsil som icke är för mycket fin, så länge något går igenom, slås åter i den wäl rengjorde kitteln, och ställes på lagom kol under en ständig rörning ifrån botten och sidor, til des det blir som hårdaste gröt, hwilken bewaras bäst i glasburkar: wäl tilbundne, först med paper och sedan med oxblåsa. Detta mos upblandadt med sirap eller den goda honingen, då det skall nyttjas, duger til alt hwad man behagar; upblandadt med gräddа til creme, på brödskifwor, i kakor til fyllningar; til och med tiänar en slef deraf upwispad med watten i wattensoppor, då de kunna umbära både rußin och win. Grumset tjänar i bränwins tilsättning.

## Et meleradt Mos.

Wäl mogna och renſade krusbär, kirsbär, swarta och röda winbär, då man har myckenhet deraf, äfwen hallon stötta tilsammans på ofwan utförda sätt, silas och tryckas igenom hårsil innan de kokas, och på det moset måtte gå lättare igenom, röres det til slut up

med

med et halfstop godt win, men i brist deraf får watten gå an, allenast det är friskt källwatten; hälst kokas då detta moset i stengryta, men annars i en wäl förtennt kittel til den hårdaste gröt som det kan bli. Rörning och tålamod äro härwid de nödigaste werktygen. Dock betalas mödan, när des nytta och smaklighet erfares, allenast det blir wäl bewaradt. Detta mos sätter en hög smak på sauser, säppor, stufningar, utom den nytta det gör til allehanda granläter.

## Hjortron-Mos.

Där öfwerflöd på landet finnes af dessa bär, kunna de göra mera nytta än allenast til sallat. När de äro wäl mjuka och snäsade, kramas de med en slef om hwarannan til gröt, och, utspädde med litet win och watten dock icke mycket, drifwas igenom en grof härsil eller sikt, kokas sedan under rörning på samma sätt til gröt, men ej så hård, utan allenast wäl tjock, bewaras sedan i glasburk öfwerbredde med en smör botten. Med några skedblad wispad grädda, blir det en god Creme, när moset upblandas med lagom sött, och sedan meleras med grädden såsom marmorerade. Hwetebröds skifwor, litet bräckta, underlagde på et fat, och moset lagom sött öfwerstruket med wispad grädda öfwer, är både en god och södande rätt; til soppa utspädes moset til lagom tjocklek med win

och

och watten kokar dermed en stund, och när soppan kommer af elden, wispas et qvarter söt grädda dertil, serveras med bräckt hwetebröd och canel öfwerströdd. För sjuke är detta moset både föda och förfriskning, när det utblandas med rhenskt win och säcker, äfwen inblandad i deras dryck.

### Äppel-mos.

Om man will hafwa något längre gagn deraf än wanligt, skäras äpplena i tunna skifwor och kokas til längre fauce än wanligt af win och watten. När de äro wäl kokta, drifwas de äfwen genom härsil och kokas til en så hård gröt som möjligt är, öfwerbindas med papper och oxblåsa. Hwar och en förstår det gagn man sedermera häraf kan göra sig.

Af Larsmeßpäron kan göras det samma, då man har mycket förråd deraf, dock hålla de sig icke så länge som äpplena.

### Torra Larsmeßpäron.

I stället för äpplen, kunna deßa blifwa nyttiga, där tilgång är på honing; då kokas de med skalen til lagom mörhet, läggas ur det kokta wattnet i kallt, så imellan en duk at torka, skalas sedan nätt, fröet påtas bort med en uddhwaß knif och stjelkarna skrapas rena. När honingen är efter beskrifning tilredd och kokad, så at ägget flyter, ställas päronen med stjelkarna up i ordning på en wid castrull botten, så mycket ho-

ning

ning slås på, som står jämnt öfwer frukten, hwarmed den kokar en stund på sakta eld, aflyftas, och när det swalnat, pläckas päronen up på förtennta bleckfat och ställas i en affwalnad ugn öfwer natten. Om morgonen äro de skinntorra; då läggas de åter i samma honing, wältas wäl om och ligga et dygn, ställas åter up och föras i ugnen, som altid bör eldas tilreds med några stickor, at han blir lagom, och när detta skedt i treme dagar, ställas de sista gången up på hyllor at torka en tid innan de inpackas i lådor. De tjena til hwarjehanda behof och äro til smaken en riktig confect.

## Safter til Winterförråd.

### Röd Winbärs-Saft.

När winbär äro wäl mogna, strykas de af stjelkarna, kramas sönder och preßas igenom hårduk, at saften går wäl ifrån. Denne ställes i en glasburk öfwer natten at sjunka; om något stigit ofwanpå, tages det bort med en silfwerske och det klara hälles i en stengryta; så sakta at intet grummel medföljer; grytan ställes på lindrig kokeld och saften kokas under rörning och skumning til des hälften är inkokad och han börjar tjockna. Då ställes han öfwer natten at kallna, bewaras sedan i wäl rena, korkade och hartsade bouteiller som ställas i källaren. Denna tjenar sedan til alla möjliga bruk, äfwen til punch då citroner tryta, och är wattenblan-

dad en härlig läskdryck för sjuke; den kan också kokas med en tredjedel tilredd honing om så behagas. Kirsbärs saft tilwerkas på samma sätt, men då kroßas stenarne med bären innan saften utwrides. Denna blir ej så klar, litet tjockare, men lika nyttig och behaglig, kan äfwen kokas med honing.

## Swart Winbärs-Saft

Fordrar ej så mycket beswär. Sedan bären äro rensade af stjelkarne, kroßas de med en slef sönder, läggas at koka med et halft eller et helt stop watten, alt efter myckenheten af bären; när de äro wäl sönderkokade, drifwas de igenom härsilen, och när saften är kall fylles den på rena bouteiller och korkas wäl. Denna saft behåller sig altid god och gör en smaklig nytta til soppor och cremer, äfwen i watten til dricka.

## På annat sätt.

Då slår man et halfstop godt win på de skötta bären, och når de kokat en time, silas de igenom härsilen så at köttet kommer med; deraf mätes då med mått och hälften deremot tages af honingen eller sirapen, NB. den tilredde honingen. Detta kokas under jämn rörning til en tjock gröt, som förwaras i glasburk på wanligt sätt, kan sedan för sin höga smak skull blandas ibland andra fyllningar; äfwen tjenar den til creme ibland upwispad grädda.

Sal-

## Hallonsaft.

Sedan bären äro renſade, böra de ſtå en eller twå dagar at ſafta ſig. Då tryckas de ſönder med litet win blandade, ſom gör at ſafterna hålla ſig bättre, gnidas ſå igenom hårſiln och blandas med hälften tilredd honing eller mellanſirap, kokar ſedan under rörning til des det börjar tjockna, och förwaras. Hwar och en känner denna ſmakens wärde. Om detta går an med ſmultron kan man ej ſäga, emedan man dermed ej gjort förſök. Men de ſom på landet hafwa godt förråd af deßa bär, borde göre ſig möda at utröna möjligheten af denna läckra ſmakens bewarande, utom den betydliga koſtnaden af ſäcker. Om man tager en tredjedel röda och wäl mogna winbär eller bruna kirsbär ibland hallonſaften, blir hon ännu bättre. Som hallon i ſynnerhet wißa år hafwa maſkar inuti, ſom woro för beſwärliga at utpläcka, när det är myckenhet til ſylt och ſaft, lägges af bären, ſå ſnart de äro pläckade medan de ännu äro torra, litet i ſänder i en ſoppſil, ſom hålles ned i et djupt wattenfat, då maſkarna flyta up efter en liten ruſkning, och kunna borttagas med en ſked innan man tager up bären, ſom då utbredas på flata fat. Äro då några maſkar qwar, pläga de kryppa åt bräddarna, hwilket bör eſterſes, men om man nedſätter ſoppſilen flera gånger i wattnet, plär man meſt kunna utrota dem.

## Utpräßad saft af 5allon.

Man slår et qvarter friskt källwatten på et skålpund bär, och rör dem med en trädsked wäl sönder i et stenfat, präßar sedan saften derifrån igenom en härduk. Härtil lägges då et fjerndels skålpund riswet säcker, och sedan det under rörning i kalla saften är wäl smält, låter man honom löpa igenom en filtrertratt at han blir klar, bewaras sedan i wäl rena boutteiller, som korkade och hartsade ställas i källaren. Detta är en kostelig läskdrick för Febricitanter. Af smultron, kirsbärs och röda winbär kan göras detsamma, med den skilnad, at ibland smultronsaften blandas saften af några citroner, innan den går igenom filtrertratten.

Röda winbär kunna med skäl kallas Swenska windrufwor, och torde wäl en dag deras hälsosamhet och nytta blifwa hos oß updagad, fast det går långsamt; imedlertid har man sett tänkande Patrioter, som warit obeswärade at göra försök, upgifwa sin konst til anmaning och nytta. Den som sjelf har trädgårdar och will äta deßa bär i sin rätta smak, lämnar några buskar aldeles orörda til slutet af hösten, emedan de icke som andra bär falla af stjelkarna, men bibehålla sig och få då först sin rätta smak, äro äfwen bäst til ofwan anförde saft, emedan de gifwa honom då mera ymnigt och fullmogen. Om deras nytta blir rätt erkänd, följer helt wißt deras

cultur derpå, och då slipper man se de stora gamla winbärs buskarne, som med sin skugga hindra ofta omkringstående jordwäxter, utan annat wederlag än några små wederwärdiga sura bär. Beswäret med deßas plantering och wård är ganska lätt, emot den nytta de åstadkomma; måtte Svenske inbyggare snart öfwertygas derom, så torde något hål stoppas i Statsbristen.

## Päronmust.

På landet der öfwerflöd stina tider finnes på Larsmeß- eller andra söta och saftfulla Päron, torde ej wara obehagligt at weta hwad gagn man kan göra med deras must. De som ännu ro riktigt mogna, tages strax innan de legat sig til någon swampaktighet, skäras då smått sönder med skal och alt, kokas med watten til en tjock wälling och sedan de afswalnat, silas och tryckas igenom härduk så länge något kommer derigenom. Denna saft kokas sedan på sakta kokeld under jämn rörning til des tredjedelen är inkokad, då han blir som en sirap. Om man lägger dertil hallon, winbär, eller sönderstötta kirsbär i första kokningen, blir den ännu smakligare. Denna sirap tjenar sedan til inläggning af äplen och päron; då skalas frukten, klyfwes och kastas hwar efter annan i watten, på det han ej må swartna; kokas sedan i watten, til des en sticka går lätt igenom, läggas då

wackert up at wattnet rinner af, derpå lägges den i ordning på en stor castrullbotten eller stengryta; påronsirapen slås öfwer, och koket ställes på sakta koleld, at sjuda först på ena sidan, och sedan försigtigt omwändt, på den andra, dock så at han icke går sönder. Så snart frukten synes klar, tages han nätt up med en skumslef, och man låter sirapen afrinna i kokkärlet, innan den lägges up på et fat hwar för sig at kallna. Sirapen kokar sedan så länge til des en droppa på en temtalrik står stilla som et gelée. Frukten lägges i en glasburk, och då sirapen är sjum, slås han öfwer och bewaras på wanligt sätt. Denna sirap duger äfwen at blanda i kakor och fyllningar.

## At Sylta Kirsbär med besparing af Säcker.

Stora, bruna wäl mogna kirsbär tages efter behag, och sedan stjelkarne äro afplåckade, stötas de med stenar och alt i en stor mortel, hälst af marmor, saften wrides wäl af i en grof hårduk, och ställes öfwer natten i en glasburk at klarna, hälles sedan nätt ifrån grumlet, och upblandas med så mycket säcker, at det blir lagom söt: när det är wäl smält, ställes saften helst i en stengryta på elden at koka, NB på sakta koleld under skumning och jämn rörning, til des en droppa stadnar på en tallrik och blir som gelée. Då har man kirsbär tilreds, hwarur stenarne

ne äro tagne; deßa läggas i saften sedan hon kallnat, ställas på sakta eld och koka smått til deß bären börja krympa; då tagas de up med skumsef, som ruskas öfwer lagen til deß intet mera dryper ifrån dem; bären läggas då i en glasburk, saften kokar tils hon blir tjock, swalas och slås til bären, som bewaras på wanligt sätt.

Om saften efter några dagars förlopp skulle börja watna sig, hälles hon wäl af, omkokas under skumning och rörning på samma sätt, til des hon tjocknar, och slås ljum på bären tilbaka. Den som wil hafwa nytta af sit sylt, måste waksamt efterse huru det i början förhåller sig, och på ofwan anförde sätt göra förbättringen, då gör det gagn för hela året.

## Ättike-Kirsbär til sallat.

Af de slags bär som mogna senast, rensas stjelkarne, och inläggas i en glasburk, et hwarf med bär och et hwarf med rifwet såcker så långt det räcker. God stark winättika kokas ihop medlertid en stund; när den är swal, slås hon på bären, som öfwerbindas med waxpapper, hwarpå några hål äro stuckna med en knappnål. Burken ställes 14 dagar i solen, och sist bewaras i et torrt rum. På samma sätt tilwerkas en god sallat af små höstkrikon.

## Torra Kirsbär.

Til fem fjerndels skålpund kirsbär, ifrån hwilka stjelkarne äro pläckade, kokas et skålpund säcker med en sked watten til lag; bären läggas deri, at få et par sjudningar, tagas sedan wäl up med en skumsked. at lagen rinner af, hwarpå lagen kokar för sig sjelf tils hälften är inkokad, då bären läggas deri, wäl inröra, hwarmed de stå til andra dagen, framuti en afsvalad ugn eller på en warm kakelugn. Andra dagen ställas de åter på elden, och aflyftas få snart man ser at de börja koka. Då slås de i et durchslag, som ställes öfwer en skål, och när lagen är wäl afrunnen, bredas bären ut på et tunnt carduspapper, öfwerströs med stött säcker och ställes fram i en ugn at torka; när de äro skinande på ena sidan, wändas och säckras de på den andra, samt omröras då och då med en tunn knif, at de blifwa jämnt torra. Deßa hålla sig hela året och kunna ätas som torr confect, eller kokas up i kirsbärssaft, och nyttjas til en rätt med wispad grädda. Säckerlagen hwari de kokat, kan nyttjas til annan sylt af kirsbär och dylikt.

## Sårdt Mos af Kirsbär.

Af de stora bruna bären pläckas stjelkarne, hwarpå de kramas sönder i en stengryta, som ställes på lagom eld under jämn rörning, til deß bären äro sönderkokade och stenarna

narne ifrån loßade; då drifwas de med en träsked, så mycket som möjligt är igenom et durchslag; detta mos kokar då utan annan tilsats, än så mycket säcker smaken fordrar til des det blir som en tjock grÖt, NB. under jämn rörning; hälles sedan up på et flatt stenfat at kallna. Då skäras skifwor häraf, som läggas öfwer hwarandra i en glasburk, som bewaras på wanligt sätt; men eftersés; om det wätskar sig för mycket, måste det åter omkokas, så at det blir härdare. Den som icke är rädd om omaket, stöter äfwen sönder stenarne, kokar dem i kirsbärslag, wrider dem wäl igenom en härduk och slås til i början af koket, då det får en högre smak, och kan tjena til kirsbärswin, då man upsmälter et stycke deraf i godt franskt win; äfwen sätter et litet stycke en hög smak på saucer; kan tjena til blandning i fyllningar, kokas til soppor, cremer och dylikt, samt håller sig hela året. Skulle det hända at de inpä året wilja wätska sig, ställes burken i en bakugn efter brödbakning så är det hjelpt. De som på landet hafwa stora kirsbärsskogar, kunna äfwen på detta sätt göra sig behaglig nytta af deßa bär, utan mycken kostnad; koket kan äfwen ske med preparerad honing i stället för säcker. Många icke ofördrutna hushållerskor skulle kunna göra sig en handelsgren af dylika saker, som skulle blifwa wälkomna nog i städerna, allenast tilwerkarne woro nöjde med en billig avance.

## Tillagad saft på annat sätt.

Kirsbären stötas wäl sönder, preßas igenom en härduk til saft och stå öfwer natten, då man afhäller det tunna och filar det på nytt igenom härduken. Derpå kokas de på fakta eld under jämn rörning och skumning, til des det som kallt sätter sig som et geléer; når koket swalnat slås det i en glasburk, och skulle det efter några dagars förlopp blifwa tunnare, kokas det igen. Denna slags saft nyttjas äfwen til alt hwad man behagar, så wäl för sin sköna smak som wackra färg, hwilken likwäl icke bibehålles, så framt han icke kokar i stengryta, en meubel som är mera nödig i et wälbestäldt kök än en malmgryta.

## Kirsbärs Extract.

De bruna sura kirsbären stötas med sina kärnor wäl sönder med en trädklubba i et rent trädkäril, saften utpreßas på ofwan omtalta sätt twå gånger efter hwaran, så at han blir klar. Til et stop saft tages et skålpund rifwet socker, som blandas dermed til deß det är smält, hwarpå den fylles i rena och torra bouteiller; korkas, hartsas och ställes i en torr källare i sand; 2Ł en neglika och en bit canel, lägges i hwar bouteille. Häraf kan beredas et godt win når man behagar; äfwen är det förträffligt at slå i watten til en sjukdrick.

## Kirsbärs-Kulor.

Sedan man tagit stenarne ur wäl mogna kirsbär, stötes köttet med en klubba, stenarne krossas wäl sönder för sig sjelfwa, och när saften är utkramad igenom hårduk, så länge någon kan komma, slås litet deraf til kärnorna, och sedan det kokat en god stund, slås til den andra saften i en stengryta, som då bör wara så afmätt, at et halft skålpund säcker swarar emot et skålpund saft. Detta kokas då under jämn rörning på lagom eld, til des det blir som en tjock gröt. När det är så afswalnadt, at man kan röra det med händerna, wätas de i kallt watten och af gröten rullas små kulor aflånga eller runda, som man behagar, hwilka läggas på en stenstifwa i et warmt rum at torka, och kunna förwaras i en öppen glasburk. NB. härtil kan äfwen tagas en del hallon när de finnas, hwaraf smaken anseenligt förbättras. Deße kunna smältas och brukas til hwad som behagas, i watten, i soppor, cremer, och dylikt.

Med utpreßad smultronsaft och litet citronsaft ibland, torde det gå an at göra dylika kulor, det man dock icke, såsom oförsökt, kan utgifwa för wißt.

All slags sylt och beredning af lingon är så bekant på alla ställen och orter, at de här icke behöfwa anföras, om icke det, at de kunna åtas med tilredd mjölk på samma sätt som

smult-

smultron, då de äro wäl mogna, men icke blöta, renſade och afkölſde; denne rätt ſmakar ej allenaſt wäl, utan är mer hälſoſam än ſmultron med mjölk, emedan den förorſakar ingen ſyra i magen. Blifwa lingonen litet inſäckrade öfwer en natt innan de läggas i mjölken, ſmaka de ſå mycket bättre. Smultron äro deremot helſoſamma, då de ätas med win och ſäcker. Af deras blommor och blad tilredes et ſmakligt och hälſoſamt the, när de få torka wäl i et ſolfritt rum.

Nu til ſlut några få beſkrifningar på ſäcker och bakwerk för dem, ſom bo långt ifrån köpſtäderna, och i fall af Bröllop eller andra högtidliga tilfällen, wilja hedra ſig med litet granlåt. Man kan också med et ſå mycket mera fredadt ſamwete, göra deßa anmärkningar, ſom de mättligt nyttjade, mera gagna än ſkada magen. Wore mandel och ſäcker en inhemſk wara, och til affalu emot drägligt pris, ſkulle wid deras mättliga nyttjande tör hända, mängens lifstid förlängas. I des ſtälle nu Bakelſer kökta i ſmör dagligen ätna, gifwa dödgräfwaren en wiß förtjenſt. Om en ſnäll wärdinna på landet, ſom har haßelſkog och honung at tilgå, wille deraf förſöka göra granlåt; ſkulle det icke ſlå felt. Beſwäret at ſkilja kärnorna ifrån ſkalen, ſkulle löna hennes möda, när huden afdragen i watten, et ſkålpund ſköttе deraf, blefwe hen-

henne drygare och smakligare än så mycket mandel.

## At göra Säcker-Spegel.

Til en säckerspegel på en mandelkaka, spanst torta eller dylikt, klappas twå ägghwitor til skum, tolf skedblad rifwet och siktadt säcker af det finaste lägges i en skål och äggwhitskummet röres dertil litet i sänder men sedan så länge åt en led, til des ämnet tjocknar och börjar glänsa. Skulle det bli för tjockt innan glansen wisar sig, så rör man en eller annan thesked rosenwatten dertil, och så snart det fått sin färg, strykes det öfwer bakelsen med en tunn knif, hwarpå det ställes fram i ugnen at torkas.

## Isspegel.

Dertil tages säckermjölet allena, som uprörres med lagom rosenwatten til des det skiner och tillika så tjockt at det icke flyter, men fäster sig wid bakwerket, som på samma sätt torkas i ugnen.

## Bläddrig Isspegel.

Säckergröten göres då mera tunn än den förra, med rosenwatten under rörningen, som efter aftal altid sker åt en led, tils des han skiner. Med en stark fjäder smörjes han tilräckligt på bakelsen, som straxt föres i en warm ugn, så blir han wacker; men så snart

snart glaçuren bläddrar sig, tages han ur ugnen, annars spricker han sönder. Alt hwad som anstrykes med säcker, bör komma i en lagom warm ugn, eljest förlorar man sin möda; will man måla sin bakelse som små confect och dylikt, upblötes den först med rosenwatten, innan den blandas med säckersmeten. Til gult tages saffran; til blått lackmos; til brunt, rifwet och upblött chocolade; til rödt, barbarissaft, men för andra färgor måste man akta sig.

## Glaçure på annat sätt.

Om han skall bli aldeles hwit, klappas tre äggwitor til et hårdt skum. Säckermjöl nämligen rifwet och florsiktadt slås dertil med handen litet i sänder under jämn rörning åt en led, til des massan blir rätt tjock och sammanhängande; dermed bestrykes då bakwerket, och om, sedan det fått en liten torka, det skulle synas gleft, bestrykes det åter igen och sättes in. På tårtor, kakor och dylikt, öfwerströs sista gången smått färgadt säcker, med insyltade pomerans- och citron-strimlor lägges i faconer, och når litet säckermjöl är öfwerstänkt, sättes det bakade åter in at få en liten torkning. På samma sätt handlar man med små confecter; man måste derföre förse sig hos säckerbagaren med allahanda små figurer, om man will hafwa sin bakelse sirlig.

Bräd-

## Brända Mandlar.

Til et skålpund utsökt mandel, som gnides wäl rena imellan kläden, tages tjuguåtta lod säcker, som kokas med litet watten til en lag; när den spinner imellan fingren, slås et skedblad rosenwatten och något helt fint stött canel til; när detta är wäl omrördt, lägges mandeln dertil at koka en stund; när pannan är tagen af elden, rores jämnt deri med en träsked til des säckret klibbat wid mandeln och börjar torka, då strör man ut honom på en grof ren handduk; säckret som då faller ifrån läggestil baka i pannan, sedan hon är wäl renskrapad tillika med mandeln och en hand full stött säcker; detta ställes på strik eld at under ferm rörning rostas. När mandlarna äro nog bruna, lägges handduken på et fat, mandeln slås derpå, duken upwikes at han betäcker mandeln och fatet ställes imellan et par handdukar, hwarifrån det icke tages förän mandlarna äro hårda.

## Maßepain.

Til et skålpund söt mandel och några bittra, tages et skålp. fint rifwet säcker; sedan mandeln är skållad, legat först i kallt watten, och så imellan en duk, rifwes han på rifjern så långt det kan gå; bitarne i mortel med några droppar rosenwatten. Säckret och mandeln blandas då om i en castrull, och rores på lagom kol-

kokeld til deß det börjar torka och loßna ifrån botten: NB. under stark rörning så at det icke bränns; då lägges degen up på et bakelse bord med säckermjöl under, äfven et eller annat skedblad fint hwetemjöl iblandd eller siktad stärkelse kan icke skada, arbetas med händerna til en smidig deg. och utkastas slutligen til en kaka så tunn man wil hafwa henne; deraf tages då med et stort korfhorn små plåttar, som fästas med en smal kant af utspårade rimsor besmorda med äggehwita, sättes sedan på spjäll at gräddas i en lagom warm ugn. När de äro färdiga, tagas de ut och påfyllas med litet fylt af hwad man har, öfwerstrykas då med glaçurn och återföras i ugnen til torkning. Af samma deg tages äfwen ut med formar, hjertan, stjernor, kransar och dylikt, som sedan de äro gräddade, öfwerstrykas med hwilka färgor som behagas, beläggas med pomeranssstrimlor, beströs med smått säcker och dylikt, sedan de äro bestrukna med den hwita smeten. Den som är nätt och händig, gör sakerna bättre än de kunna beskrifwas, då grunden är förelagd.

## Macroner.

Til et skålpund rifwen mandel tages et halft skålpund rifwet och siktadt säcker, samt fyra til fem wispade äggehwitor; detta blandas wäl om til en deg och läggas på runda eller aflånga oblater så stora man will hafwa dem; när de äro beströdde med säcker, gräddas de på spjäll i en lagom warm ugn. Den

som

som behagar, kan äfven lägga hackade syltade pomeranssKal och stött canel härtil.

### På annat sätt.

Til et skålpund rifwen mandel, tages ett skålpund rifwet säcker och fyra til skum wispade ägghwitor; detta blandas wäl tilhopa i en castrull som ställes på lagom kokeld til dess massan blir genomhet under jämn rörning, men icke längre; degen arbetas sedan up med säckermjöl på bakbordet, och tjenar til hwad slags figurer man behagar.

### På annat sätt.

Til et skålpund rifwen mandel, tages ett skålpund rifwet säcker; detta blandas wäl tilhopa i en castrull och rörres öfwer lagom koleld så länge, til des det icke klibbar wid handen när man trycker henne derpå. Dock måste man noga akta, at han icke tager torka åt sig. När degen är kall, röras fyra wispade ägghwitor dertil, som tillika med hackade insyltade citronsKal wäl inarbetas, och bakas sedan til kringlor, kransar, hjertan och dylikt.

### Små Mandelkransar.

Tre händer fulla söt mandel och några bittra, skällas och stötas i en stor mortel, af twå wispade ägghwitor slås litet i sänder til mandeln och stötes tillika med honom; när

när han är wäl fin strös et skålpund rifwet säcker dertil, litet i sänder til deß alt är inne i smeten, som då blir til en styf deg, hwilken sedermera arbetas på bakbordet med säckermjöl blandadt med litet siktad stärkelse; häraf rullas små kransar och kringlor; man kan äfwen om man behagar taga derur med formar och glacera den på ofwan anförde sätt.

## Säcker-Bröd.

Åtta färska äggegulor wispas för sig sjelfwa til skum, et skålpund rifwet säcker röres dertil åt en led, til deß ämnet häfwer sig; hwitorna som imedlertid äro wispade til skum, röras til med et skedblad rosenwatten och stött cardemumma. Sluteligen inwispas et halft skålpund fint mjöl, och et halft skålpund siktad stärkelse, NB. så hastigt som möjligt är; då har man aflånga papperslådor tilreds, som fyllas halfwa, öfwerströs med siktadt säcker och gräddas på spjäll i lagom wärma.

## Biscuits.

Åtta färska ägg wägas på en wågskål med deremot swarande säcker; fyra ägg tagas af, och fint hwetemjöl wäges jämnt emot dem, hwilket imedlertid lägges på en tallrik. Gulorna wispas för sig i en skål, och hwitorna

forna til skum i en träng kruka; NB. bägge delarne åt en led en half time, och det rifna säckret med gulorna; åndteligen röres ägghwitan sakta ned tillika med mjölet. Långa pappersládor äro tilreds som äro smorda inuti med färskt smör, och sedan de äro fylda til hälften och öfverströdda med siktadt säcker, gräddas de warsamt på spjäll. När de äro litet affwalnade tages paperet nätt bort. NB. medan man ifyller ládorna, måste en annan wispa ämnet så länge det räcker.

## på annat sätt.

Fyra färska ägg wägas emot äfwen så mycket säcker, och mjöl som swarar emot twå ägg, röres på samma sätt, som den ofwanstående med ägghwitskummet och mjölet sist. Men i stället för papersládor läggas pudradt paper på spjäll, och ämnet tages med en sked och läggas derpå i små plättar. Wärman får icke wara så stark til deße som de förra; när de äro gräddade, loßas de med en tunn knif ifrån paperet.

## Spansk Biscuit.

Fyra ägg, men allenast ett med hwitan, slås sönder i en skål, dertil röres en fjerndel fint säcker, stött och siktadt, som klappas tilsammans en half time; derpå strös sex lod af finast mjöl til ämnet, och så snart det är wäl omrördt, läggas med en

sked på pudradt paper, plättar deraf, eller om man wil hafwa det grannt, slås ämnet litet i sånder i en tratt, då det façoneras på paperet i hwilka figurer man behagar.

### Bittermandel-Biscuit.

Et halft skålpund skållad och rifwen mandel, hälften bitter, lägges i en stor mortel och stötes tilhopa med en äggegula; i en skål slås twå äggegulor som wispas tilhopa med et halft skålpund rifwet säcker, och när deßa hwar för sig äro wäl arbetade, slås ämnena tilhopa, blandas wäl om, och med en sked lägges små plättar deraf på pudradt paper samt gräddas med upsigt ty de brännas lätt.

### Anis-Bröd.

Åtta färska ägg slås i en fruka der de med en stark wisp kunna wäl skötas. Et skedblad rensad anis och et skålpund rifwet säcker lägges dertil, samt så mycket fint hwetmjöl, at deraf blifwer en lös deg som på bakbordet utbakas til små aflånga stycken, hwilka läggas på pudradt paper; innan de föras i ugnen skäras de med en uddhwaß knif, längs efter en skårra, men icke djupt.

### Mandel-Bröd.

Til et halft skålpund fint hwetemjöl, tages et halft skålpund rifwet säcker, ifrån sju ägg

ägg tages 2 ägghwitor, ägen wispas både wäl och länge, ty på deras wispning ankommer brödets godhet. Til dem lägges då fyra lod rifwen mandel, twå skedar rosenwatten et skedblad anis, et skedblad stött canel, litet cardemumma, hackade insyltade pomerans- eller citronskal. Sedan röres säckret sakta ned, kakpannan smörjes med smör och belägges med et fuktadt oblat, ämnet slås deri och gräddas i mättlig wärma. När kakan är gräddad och kall blifwen, skäres hon i lagom tjocka skifwor, och torkas som skärpor i en lagom warm ugn, då de hålla sig länge.

### På annat sätt.

Et skålpund säcker kokas med et qvarter watten til des det börjar tjockna; då slås det i en skål at afswalna. Tolf ägg med både gula och hwita, slås sönder i en träng kruka med en stark wisp til des de blifwa rätt tjocka, då blandas de med säckret, tillika med et skålpund fint stött och florsiktad stärkelse, litet rifwen citron och litet anis, samt gräddas på pudradt paper som små plättar i en lagom warm ugn.

### Säckerplättar.

Tre färska ägg wispas til des de tjockna, et halft skålpund rifwet säcker strös då efter hand dertil, och så mycket siktad stärkelse blandad med något fin [illegible] mjöl, at ämnet blir som en tunn deg, hu uraf man lägger plättar

tar på ſmordt paper och gräddar dem i lagom wärma.

### På annat ſätt.

Tolf friſka ägg, hwarifrån fyra hwitor äro tagna, ſlås med en ſtark wiſp til et tjockt ſkum; dertil röres då et ſkålpund rifwet ſocker, hwarmed ämnet wiſpas en half time åt en led, et halft ſkålpund ſiktad ſtärkelſe och et halft dito fint mjöl, röres ned litet efter hand, med en ſked tages häraf ſmå eller ſtora plättar, ſom gräddas på ſmordt papper i lagom wärma.

### På annat ſätt.

Tolf ägg ſkiljas hwart för ſig, gulan wiſpas til des hon tjocknar, och hwitan til et ſtarkt ſkum; när de äro ſammanblandade, ſtrös dertil et ſkålpund rifwet ſocker; med en ſked ſtällas de på ſmordt paper, och med öfwerſtrödt ſocker föras i en lagom warm ugn.

### På annat ſätt.

Sedan fem friſka ägg äro ſönderwiſpade och et ſkålpund rifwet ſocker nedrördt, ſlås det med en ſtark wiſp en fjerdedels time i en caſtrull ſom ſedan ſtälles på kokeld under wiſpning, til deß ämnet blir warmt, och ſedan det är aſlyftadt, til des det kallnar. Ändteligen tages fyra lod fint mjöl och twå lod ſiktad ſtärkelſe härtil, ſom litet i ſänder ned-

rö-

röres; gräddningen sker på ofwanstående sätt med säcker öfwer.

## Spanska Säcker-plättar.

Af fyra ägg tages tre hwitor bort, deßa klappas med en träsked sönder i en skål; en fjerndel fint säcker riftwet och siktadt strös dertil, hwarmed ämnet klappas en god stund; sex lod af bästa mjöl lägges deri, och så fort som mjölet är inblandadt, har man smorda paper tilreds; degen lägges i ett tratt hwarmed man ringlar på papperet, hwilka façoner man behagar, och sedan de äro beströdde med grof stött säcker, ej mindre än stora sandkorn, gräddas de i lagom wärma.

## Oblat-Bakelse.

Sedan åtta ägg äro wäl sönderslagna, strös dertil et skålpund riftwet och siktadt säcker, hwarmed det wispas en fjerndels time, tillika med et skedblad stött canel och litet cardemumma; et skålpund fint mjöl röres sedan deruti til, då man med en tunn knif utbreder ämnet på oblatsark, så tjockt som en knifsbak, och med en mycket hwaß knif skär sedan två fingers långa strimlor deraf, som på smordt paper gräddas warligt.

## Pommerans-Bröd.

Et haft skålpund torra pommeranser kokas en stund i watten, til des de mjukna,

då skäres alt det hwita bort och skalen i fina rimsor skurna, läggas i en glasburk med et skålpund mellansirap at der ligga i åtta dagar; et fjärndels skålpund skalade mandlar skäras i fyra delar och litet fenkol stötes grost, litet muskottblomma och litet winstensalt röres då up med sirapen och skalen, och slutligen så mycket fint mjöl, at deraf blir en lagom deg, af hwilken bakas små simlor, som ställas i ugnen at något upgåsa innan de gräddas på paper. När de äro färdige och litet afswalnade skäras de i fingers tjocka skifwor, beströs med säcker och canel, och torkas sedan på paper i ugnen som skärpor.

## Citron-Bröd.

Hwitan som skiljes ifrån twå friska ägg, klappas til et hårdt skum och upblandas med det gula rifwet af twå citroner. Härtil röres et skålpund rifwet och siktadt säcker, och när detta är wäl hoparbetadt, göres deraf små kulor, stora som en äggegula, hwilka nedklappas til små kakor, runda och aflånga, som ställas på paper i lagom wärma, til des de löpa up; derföre måste de ofta efterses, at de tagas ut så snart de äro färdiga. Man kan äfwen göra deßa bröd med skalet rifwet af färska pomeranser.

Up-

## Uplupet Säcker=Bakwerk.

Et lod hwitt gummi dragant, som är fritt för swart och dylikt, lägges öfwer natten i tre lod rosenwatten, silas sedan igenom en tunn lapp i en stor mortel til en ägghwita, hwareft det inarbetas med så mycket fint siktadt säcker, at det blir til en deg, som när han är i mortelen arbetad en fjärndels time, lägges sedan på bakbordet och wältas med händerna i små formar, eller sedan han är rullad i kulor, plattar honom til små kakor, och gräddar dem warsamt på mjöladt papper.

## Potates.

De naturkunnige hafwa utforskat, at man måste gå försigtigt til wäga med denna i wår tid både nyttiga och älskade wäxt. Det skall hända wißa år, at de blifwa röda och spräckliga inuti, då skola de wara högst ohälsosamma, och af mycket åtnjutande förorsaka rödsot. Äfwen om de nyttjas för tidigt innan de hunnit til sin rätta mognad, anses de som osunda, hwilket äfwen gäller om flere wäxter. Wåtår äro icke eller til deras fördel; de potater som wäxa på hög och sandig mark, anses altid för de bästa och hälsosammaste, men de deremot, som planteras på sura och sumpiga ställen, såsom ganska osunda, då wåta somrar infalla, ty afråda de na-

turkunnige helt och hållet den jordmonen för potater. Ehjeſt känna wi flera Europeiſka nationer, ſom måſte lefwa och trifwas wäl af denna wälſignade wäxt, hälſt när den blir förbättrad genom blandningar af andra födande ämnen, då han gör både dryghet och ſmak i matredningen, allenaſt man aktar ſig för dem ſom äro röd- och gräſpräckliga inuti, äfwen wätſkiga eller frusna, ſamt at för tidigt nyttja dem innan de hunnit til mognad, ſom ej allenaſt ſkall ſkada helſan öfwer förmodan, utan anſenligt förminſka höſtſkörden. Man har derföre fallit på den tanken, at af denna wäxten anteckna några förſökta rätter, ſom bewiſa huru potates blandad med andra ämnen, göra hwar andra et ömſom gagn wid matredningen, allenaſt en kokerſka will göra ſig möda at förſöka nedanſtående beſkrifningar, hwarwid dock på det kraftigaſte förbehälles, at det ſker med accurateſſe och en noga efterföljd af alla des anteckningar, annars friſäger man ſig för anſwaret af utgången.

## Bakelſe.

Til förändrad matredning, bör Potaterne wara kokade dagen förut, men ligga i ſina ſkal til des de ſkola brukas. Då tager man til en tårta af medelmåttig ſtorlek åtta a nie Potater, ſom ſkalas och rifwas på et fint rifjern; detta upblandas med ſå mycket ſkirdt och warmt ſmör, at det med en trädſked låter

wäl

wål röra sig åt en led, at det hwitnar och ser ut som wispad grädda, twå wål wispade ägg röras dertil, litet i sånder och så mycket godt hwetemjöl, at man fluteligen kan lägga det på bordet och arbeta det til en lös och smidig deg, som utkaflad belägges med några urtwättade smörkakor, men ej til det mättet på långt når, som til en wanlig smördeg. Detta omkaflas då några gånger, skäres deraf sedan hwad som behagas til stora eller små tårtor med fyllning. Denna deg kan också läggas både öfwer och under pastejer, kakor och dylikt.

## Goråns Bakelse.

Til dem göres degen på samma sätt, med den skilnad, at man lägger tre eller fyra ägge-gulor til den rörda potates-smeten utan hwita, och några skedblad säcker; litet stött canel och cardemumma utkaflas sedan med några urwatt-nade och wål torkade smörkakor, samt gräddas på wanligt sätt i räjern.

## Wafflor.

Sedan Potaterna äro rifna och wål röra da som omförmält är, upblandas de med twå a tre wål wispade ägg litet i sånder alt som man wil hafwa myckenheten, några skedar hwete-mjöl, tre a fyra skedblad söt grädda. När detta är wål sammanblandat, försökes i jernet en waffla;

om hon är för hård, spädes ämnet med litet mera grädda, ty de tåla icke stort mjöl, och om de skola blifwa goda böra de icke wara hårdare än at de bära sig; medan de äro warma öfwerströs de med stött säcker och canel.

### Pannkakor och Munkar

Bakas af samma slags tilredning, med den skilnad, at ämnet utspädes med mjölk så at det blir mera flytande; mer än två ägg behöfwes icke til et fat pannkakor, dock måste man försöka innan man späder för tunnt; om mera mjöl skall läggas til ämnet, blifwa de obehagliga, men annars så lösa som om de woro bakade af grädda.

### Form-Bakelse.

Til den med smör uprörda Potates slås litet i sänder tre wäl wispade äggegulor, et par skedar stött säcker, en half sked fint mjöl, och när detta är wäl inarbetadt, fylles det i smorda formar, och gräddas långsamt i en lagom warm ugn; rifwen citron lägges härtil om den finnes.

### Kaka.

Dertil tages af det rörda ämnet så mycket som behöfs til en kaka och upblandas med tre wäl wispade ägg, en sked rosenwatten, en half sked stött canel, twå skedar stött

stött säcker, twå skedar skirdt smör och twå händer rifwet bröd. Kakpannan smörjes, ämnet slås ned och gräddas långsamt. Mjöl kan ock nyttjas i stället för rifwet bröd, allenast hon ej blir hård.

## Pann-plättar.

Til lagom myckenhet af rörda Potater, tages et ägg, et halft qvarter mjölk och en hand full mjöl, häraf gräddas plättar i en smord pankakspanna och blir en tilräcklig rätt i äggnöd för några personer; alla slag af denna sorten böra säckras medan de äro warma.

## Pudding.

Af rörda Potater tages ungefärligen twå qvarter, hwartil fem ägg wispas mycket wäl och slås ned litet i sånder, jämte twå skedar stött säcker, litet skirdt smör och så mycket rifwet bröd som man tycker ämnet tåla, samt twå à tre skedar söt grädda och litet salt; när detta är wäl sammanrördt, slås det i en smord servet och kokar twå timar i saltadt watten jämnt påspädt at det altid står öfwer knytet, och det med kokande watten, så at det icke får stadna. Ätes med winsauce.

## Klimpar i Soppa.

I lagom portion af rörda Potater arbetas litet i sånder af tre wäl wispade ägg,

stött

stött säcker, rifwet muskott, litet skirdt smör och lagom mjöl; då man försöker en klimp, får man snart se om de äro lagoma. Häraf tages då med en sked och kokas i soppan; de böra aktas, wändas och få icke ligga trängt. När de skäras i tu och äro torra inuti, äro de färdige.

## En rätt af Klimpar.

Då göres de litet hårdare och med rifwet bröd i stället för hwetemjöl; de formeras då med wåta händer, hårdt hoprullade, kokas lagom i saltadt watten, och när de äro wäl kalla, doppas de först i skirdt smör, rullas sedan i stött säckerskorpa, och gräddas i litet smör i munkpannan gulbruna på alla sidor, ätas sedan warma med ostkakesauce öfwerslagne

## Creme.

Potaterne rifwas på wanligt sätt, men i stället för smör röras de up med et halft qvarter söt grädda til deß de blifwa helt hwita; mjölken ställes på elden, twå eller tre qvarter til myckenheten, med et citronskal och litet bruten canel at koka en stund; et stycke säcker paßadt efter smaken, ställes i en panna med litet watten at koka til deß det blir brunt, då slås det til mjölken. Til potatesgröten slås litet mjölk och et par händer mjöl; när deta är wäl inarbetadt, slås dertil en slef i sänder af den kokta mjölken, til des man

kan

kan hålla det tilbaka under jämn wispning i pannan, hwaresi det kokar en god stund til lagom tjocklek, och hälles på sit fat; når det blir kallt strös säcker öfwer och bränes med eldskyffeln, ätes sedan med wispad grädda. Den som behagar kan ock inblanda et par ägg i Potatosen, då han blir så mycket bättre, men i äggnöd är denna tilräckligt god.

## Et meleradt Äppelberg.

Därtil tages hälften af anförda Creme sedan det är kallt, och hälften af hårdt äppelmos upblandadt med rifwet säcker och canel. När detta är wäl sammanblandadt, formeras deraf et berg med snömos öfwer, som ätes med wispad grädda. När äpplena börja tryta, kunna de räcka länge på detta sättet.

## Stufning af potates.

Några morötter skrapas och twättas wäl, kokas sedan til hälften hela i bouillon, om man har; när de äro halfkokta, swalas de, skäras i strimlor och läggas tilbaka i sit spad tillika med skrapade och i strimlor skurne Potater, något mera än hälften emot morötterna. Detta kokas lyckt på sakta eld, med et stycke smör, en slef mellansirap, och finhackad persilja, ses ofta efter at spadet icke kokar in, förrän rötterna äro wäl kokta. Då har man et halft qvarter söt grädd-

grädda inwispad med en äggegula, som röres fakta til, jämte salt om det behöfwes, och när det börjar koka, tages det af elden och serveras med hwad slags kött som behagas.

### Stekta Potater.

Sedan de såsom okokade äro renskrapade och skurna i skifwor, läggas de med et stycke smör i en jernpanna, med täppt lock, ställas på het askmörja, men ses ofta efter och omskakas at de icke brännas, och när de börja se bruna ut, slås en slef mellansirap med litet salt och man låter dem dermed bli möra, sedan slås på dem et par slefwar söt grädda, då de wäl omskakas och serveras til hwad man behagar.

### Kokta Potater.

Äro aldrabäst i sina skal strax de komma af elden; då serveras de i en servet och ätas skirdt smör; ty omstufwade i mjölk taga de en hårdhet åt sig som är swår at smälta för magen, och är et bewis at de kunna mest wara henne förutan, så framt de icke äro på anförde sätt uprörde, och äfwen då til få behof. Mandel tåla de icke heller til kamrat, ty man har funnit dem deraf blifwa klibbiga och tunga.

### Soppa af Potater.

Watten kokas up med et stycke smör och salt, deri läggas åtta til tie skrapade Potater,

cer, sönderskurna i skifwor at fullkokas, drifwas sedan igenom en soppsil til en lagom soppa, som åter ställes på elden at upkoka med et stycke säcker eller en sked mellansirap, som är det samma. Afredes sedan med et qvarter söt grädda och et par äggegulor under jämn wispning, at hon skär sig. I denna soppa kunna potatesklimpar nyttjas, eller rostadt hwetebröd, som följer på en tallrik, annars blir hon klibbig.

## Mos af potates.

De rifwas kokta på rifjern til lagom myckenhet; et stycke smör smältes i en jernpanna, moset lägges dertil at fräsa en stund under omrörning, en sked mellansirap, et qvarter söt grädda och litet salt blandas in, hwarmed det kokar en stund och serveras til hwad som behagas.

## Släsk-pankaka af Potates.

Godt och renssmakligt släsk skäres i färningar eller hackas om man så behagar; detta stekes lagom i en pankakspanna, men det feta hälles af, annars blir hon för rörig. Rifwen potates NB. icke rörd, blandas wäl tilhopa med släsket, packas wäl til, och när hon blifwit brun på ena sidan, wändes hon om med en tallrik på den andra, och så på anrättningsfatet.

## Brynt på annat sätt.

Som kokt rifwen på rifjärn upblandas han med litet stött säcker, salt och twå händer fulla rifwet bröd, arbetas ihop som en deg, formeras til plättar, stekes i pankakspannan med smör, och ätes til hwad slags kött som behagas.

## Smör til Smörgåsar.

Då röres han på omtalt sätt up med godt smör, til des han hwitnar; några skedblad tjock grädda slås dertil, samt lagom salt och litet stött peppar; när detta är wäl hop. blandadt, packas det in i en glasburk, ätes sedan på bröd och gifwer en behaglig smak, ännu mer om litet rifwen ost kommer til på smörgåsen.

## En liten stek af Potates.

Man tager dertil en liten fers af oxkött. Sedan potaterna äro uprörde med smör och tre wispade ägg, inblandas de mycket wäl med fersen, lagom salt, litet stött peppar, några skedblad söt grädda och twå a tre händer fulla rifwet bröd; sedan detta är wäl inblandadt, formeras en stek deraf, som speckas nätt med fläsk och stekes i gryta med et stycke smör under, öfwerströdd med rifwet bröd och skirdt smör, samt läck med eld på, ses ofta efter, och då hon börjar fräsa, slås litet bouillon til på sidorna, hwarmed grytan skakas.

När

När knifwen kommer het och torr ut, serveras steken med sin sauce.

## Til Swetbröd.

När en hwetdeg är gjord af fem a sex marker mjöl, tages dertil tolf lagom stora potater, kokta, rifna och uprörda, samt inarbetade med tre a fyra ägg och et par slefwar mellansirap. Warma degspadet wispas då dertil med lagom salt, hwaraf degen sedan göres med gäst och wäl arbetas; när han är åter upgäst, har man tilreds et halft skålpund smör, som är uparbetadt til grädda, arbetar det in uti degen med litet anis och så mycket mjöl, at han blir lagom, men ej mycket hård. När han är åter upgäst, bakas han, brödet gäses wäl up innan det sättes i ugnen, som ej bör wara för warm, ty det tål at stå länge. Äfwen som detta brödet håller sig flera weckor utan at bli torrt. Den som behagar kan lägga rnsenwatten, stötta cardemummor och rußin härtil.

## Ruddlar

Göras af uprörda Potater på det sättet, at man blandar tre ägg, rosenwatten och så mycket mjöl dertil, at det som en deg arbetas til smidighet på bordet, utkastas så en tunn kaka som mjölas på båda sidor, hwaraf skäres rimsor, som läggas at stysna i en het pankakspanna på bägge sidor, och när de äro stela, skäras de med en hwaß knif,

först i rimsor, och sedan på tvärn i strimlor, torkas sedan utbredda på paper i en ugn eller på kakelugnar. NB. til dessa kan man utelämna smöret, och i des ställe röra up den rifna potatosen med de dertil ämnade äggen. Wil man hafwa gryn häraf, kaslas nuddlarna sönder med en kasle eller bouteille til behaglig storlek. Af dessa blir en smaklig wälling då de kokas med mjölk, tjena äfwen til kakor då de först kokas til en hård gröt. Men då få de icke wara mer än halfkokta, och blandas up sedan gröten är kall.

## Nuddelkaka af potates.

Til et halft skålpund torra nuddlar tages tre qvarter söt mjölk, hwaraf kokas en hård grät, som affwalas i et djupt fat. Et stycke godt smör som et gåsägg arbetas kallt med en trädsked, til des det ser ut som grädda, dertil slås då sex äggegulor en i sänder, en hand full renfade corinter, litet rifwet muskott, et par skedblad stött säcker och litet salt, i fall smöret icke saltat fylleft. Detta blandas då försigtigt med nuddlarna, at de icke gå sönder. Agghwitorna, som imedlertid äro wispade til et hårdt skumm, röras då äfwen dertil, hwarpå ämnet strax bör slås i en kakform, som är betäckt med runn smördeg och gräddas långsamt i en lagom warm ugn, sedan hon först är öfwerströdd med rifwen ost. När hon är fullgräd-

dad,

bad bör hon stadgas och affwalnr innan hon slås up, ty hon är lös. Men wil man hafwa henne härdare och utan bottendeg, lägges et skedblad stött säckerskärpa i ämnet. Hon kan äfwen såsom lös gräddas i et tennfat som är något djupt, hwilket sättes i en tårtpanna, hwars botten är belagd med torr sand eller stött salt, lagom eld lägges öfwer och under at hon får gräddas långsamt, då hon smakar bäst. Serveras seda med sit fat och utgör en god rätt. Om citron fins, lägges det gula til ämnet, annars et halft skedblad stött canel.

Alt detta anförda af potates är til fullo försökt, och torde ännu af en påhittig kokerska kunna mycket förbättras, äfwen i längden tilökas. Tilredningar af mjölet har man, såsom allmänt kunnige, förbigått. Men et påminnes, at stärkelse häraf gör skära kläder och pudret förtär håret.

# Bihang

Af

# Et Litet Hushålls Allehanda.

## Et sätt at upmjuka tort Spickekött

Det händer at Köttkorf och spicke Kött om Sommaren, då det hänger i bodtaket, blir så hårdt, at det ej utan möda med knif och tänder kan sönderdelas; då göres en lagom stark sallaka, hwari man lägger et stycke; när det deri legat et dygn, swepes det i Linne, til deß det blir fritt ifrån wätska, och bewaras sedan i en öfwertäckt kruka så länge det räcker, och då man så efter hand fortfar med sin spicke mat, ätes han mjuk hela Sommarn.

### På annat sätt.

I April månad tages ur taket alt det utrökta förrådet af hwad namn eller slag som hälst. Hwart stycke torkas med rena trasor, och beströs på et bord öfwer alt med sållad aska, som är god och ren. På botten i en torr kista strös först et hwarf med aska, och så hwarftals med Kött wäl inaskadt, läcket täppes til och kistan ställes i et swalt rum, som icke är fugtigt. När något häraf skal nyttjas,

tjas, borstas stycket först med en skarp borste sedan askan är afskakad, twättas med salt watten, inlägges i linne et par timmar, så är det mjukt och friskt til kokning eller spicke mat. NB. Det måste wäl efterses, at kistan är skodd och säker för anfall af råttor.

## At tillaga goda Surstekar.

Dertil tages de köttigaste stycken, som först befrias så mycket möjeligt är ifrån ben, kringklappas och läggas i en kittel med watten, hwilken ställes på elden, när skummet börjar stiga wäl up, lyftes han utaf, köttet tages up och begnides med salt rundt om, men icke til mycken het. När köttet är rigtigt kallt, lägges det ned i en renspolig ekbytta, tillika med några lagerbärsblad och rosenmarintillika med några lagerbärsblad och rosenmarinstjelkar, derpå gjutes hälften öl-ättika och hälften win, at det står wäl öfwer köttet, då bytten tiltäppt ställes i en god källare. På det sättet kan äfwen willbräd och färstekar bewaras och hålla sig flera månader; när något deraf nyttjas, bör det först ligga en natt i watten, (NB. af färstekar bör liggen och det tunna borttagas.

## At förwara smått kött til soppor och Ragouts.

Dertil fordras en frisk ankare med så stora sprund, at man bequämligen med handen

Handen kan nedlägga smärre köttstycken, hvareefter sprundet tiltäppes, stoppas och hartsas wäl så at intet watten slipper in; i ena ändan på ankarn bör en jernfatta wara wäl infästad, hvari sättes et starkt tåg, hwarmed ankaren nedsänkes i en frisk brunn, och fästas fast i en jernögla wid brunnstaket. Hwar gång som köttet tages ur kärlet, som bör ske hastigt, tiltäppes sprundet på samma sätt, och ankaren återsänkes i wattnet så fort som möjligt är. På detta sättet kan man på landet länge bewara färskt kött. I brist af brunnar, går det också an at gräfwa ned kärlet på något torrt ställe, och öfwertäcka det med jord och granris, men utom beswäret, är det ej heller så säkert som i brunnen. På landet der mycket mjölk wankas, kan äfwen färskt kött läggas i söt mjölk i en stor kruka som tiltäppt ställes i källaren, men kännes wäl efter när den börjar surna, måste ombyte ske, då denna kan tjena åt grisar och ny påslås; på detta sättet blir köttet mycket sött, mört och wälsmakande.

## At bewara Mjöl och Gryn för mått.

Så snart grynen äro sorterade och inlagda i sina tunnor eller byttor, lägges et fyrdubbelt gammalt linne, som är wäl rent och fritt för säplukt, ofwanpå wäl intil

bräd-

brädbarna, hwarpå strös tre a fyra händer fulla med groft salt. När något nyttjas häraf, wikes klädet nätt öfwer at intet salt slipper ned, men jämnas altid slutligen tilbaka igen; på samma sätt förwaras äfwen hwetmjöl, och den som gör inköp af rußin, swiskon, corinter, fikon och mandel, breder et tjockt linne med salt öfwer lådorna, så frias de ifrån mått så länge de räcka.

## Ättike-Pulver at nyttja på Resor.

När groft surt bröd kommer ur ugnen, skäras skårporna af, och inkromet lägges i skarp winättika tre a fyra timar, då det uptages och utbredes på stenfat, och ställes i en affwalnad ugn at torka; så snart det är torrt lägges det tilbaka i ättikan, och på det sättet förfares dermed fyra gånger. Sluteligen stötes det til et fint pulver, som bewaras i en tiltäppt glasburk, hwaraf, när ättika fordras, lägges et skedblad i win, dricka eller watten om ej annat är at tilgå, glaset öfwertäckes sedan det är omsqwalpadt, och står til des grumlet sjunkit til botten, då det klara blir en god ättika.

## på annat sätt.

Sura kirsbär, sura winbär eller tunna skifwor af bittert sura äpplen, torkas så hårdt

at det kan stötas til pulver, hwaraf göres en deg med den starkaste ättika och af degen små kulor, som torkas hårdt i solen. När så fordras stötes en eller flere, alt som behofwet är, til fint pulwer, hwarmed förfares på ofwan anförde sätt. Om litet vitriolspiritus blandas i ättikedegen, blir han ännu starkare.

## Mjöd af Hallon.

På landet där honing och hallon fins til öfwerflöd, kan man få en smaklig dryck på följande sätt: wäl mogna hallon läggas i et ekkäril at med en trädklubba sönderkramas; derpå slås så mycket friskt källwatten, som man ser sig hafwa bär til, dock så at saften ej blir för swag; kärlet ställes i et swalt rum öfwertäckt, och i tre dagar omröres flere gånger om dagen. När wattnet tagit nog styrka åt sig, jämte färg, röres det icke mera, men ställes at sjunka, och så snart det klarnat, hälles det försigtigt af at intet grummel medföljer. Wil man då hafwa mjödet starkt, tages ej mera än twå kannor bärlag til en kanna wäl preparerad honing, men annars tre emot en. När altsammans är afmätt tillbaka i sit käril, sedan det förut är rengjort ifrån grummel, röres det mycket wäl tilsammans med en trädspade, en hwetbröds skifwa rostas på halster och, medan hon är warm, bestry-

kes

kes på båda sidor med färsk gäst, lägges til ämnet, som öfverbredt med en fyrdubbel duk ställes at gäsa, men ses wäl efter så snart det börjat, at brödskifwan tages bort och mjölet nedslås i en ankare, hwarpå förut warit rhenskt eller gammalt franskt win, hwarmed det ställes i et swalt rum, öfwertäckt med en dubbel servet, at i flere dagar gäsa, men efterses så snart det wänder igen, då öfwangästen skummas bort, och ankaret wäl tiltäppes at ligga i källaren sex weckor innan det tappas på bouteiller, som korkas och hartsas wäl; ju äldre detta mjöd blir ju bättre. Om man behagar kryddsmak härpå, hänges en linneklut med litet bruten canel, et par neglikor och några cardemummor ner i ankarn innan han sprundas; men hallonen hafwa en så hög smak i sig sjelfwa, at det är skada om den bortblandas. På samma sätt göres et präktigt mjöd af swarta winbär som äro wäl mogna.

## At göra Kirsbärs-Win.

Sedan stenarne äro tagne ur twä kannor sura brinna Kirbär, stötas de för sig sjelfwa fint och blandas til köttet, tillika med et par neglikor och et lod bruten canel. I en tom halfankare, hwarpå förut warit godt win, nedstoppas en hopsydd påse af gammalt linne, något smal men så lång, at han hinner til botten. I denne stoppas bär-

ämm-

ämnet, och sedan påsen är utbredd wid öpningen rundt om, fylles ankaren med godt gammalt franskt win. NB. så länge winet nedsläs, drages påsöpningen åt en sida, men bredes sedan omkring, at sprundet håller honom fast. Wäl tiltäppt bäres han då i källaren, at ligga några weckor innan winet aftappas.

## Hägg- och Stärkbärs-win

Kan göras på samma sätt med påsar, då bären förut äro wäl sönderstötta med sina kärnor, men dertil behöfwes inga kryddor, emedan de hafwa nog smak i sig sjelfwa. Deßa bärslag tåla dock at ligga dubbelt längre än andra bärwiner, innan de aftappas för at blifwa rätt goda.

## En kylande Sommardrick af Smultron, Sallon eller winbär.

En kanna friskt källwatten tages til en kanna af någondera deße bärsorter; sedan frukten förut är wäl sönderkramad och omrörd tillika med et fjerndels skålpund stött socker, filtreras det igenom en tratt, och kan bewaras til dricka i källaren i 24 timar, men icke längre. Til smultronsaften kramas saften af en citron, så blir den smakligare.

## Björklaka i smak af Champagne-win.

Til tolf kannor frisk laka tages fyra skålp. säcker, som ställes i en wäl förtennt kittel på elden at under flitig skumning koka, til deß en fjerndel af ämnet är inkokadt, då silas det igenom en duk i en ankare, och så snart hettan förwandlat sig til ljumhet, slås två kanner godt gammalt franskt win dertil, tillika med fyra friska citroner i tunna skifwor skurna. Ankaret, som icke får wara aldeles fullt, ställes i et swalt rum, at med fyra skedar god gäst, under löst pålagdt sprund, gäsa ut. Derefter täppes det wäl och hwilar i en god källare på bouteiller, som wäl korkade och hartsade blifwa ju äldre desto bättre.

## Åt tilreda Berberisbär.

Deßa bär som på sina ställen wäxa ymnigt och ofta mäste öfwerlefwa wintern på buskarna, kunna i anseende til sin fruktsamma syra utan omkostnad på följande sätt tjena sin ägare, i stället för citronsaft. Sedan bären sist på hösten äro rifna af stjelkarne, stötas de sönder med en trädklubba i et rensmakligt ekkäril, och ställas öfwer en natt at safta sig, präßas så igenom et tunnt linne så länge någon saft är qwar i bären. Denna ställes i kallt rum et par dagar at

sjun-

sjunka, då det klara hälles af at bewaras på bouteiller, som innan de koka förses med et par theskedar fin bomolja, hwilken borttages med en bomullstapp, när saften skall brukas. Denna duger til punsch och hwad hälst som man behöfwer citronsaft til. Den som will beswära sig med at låta henne rinna igenom filtret tratten, får henne så mycket klarare.

## Kirsbärs-Liqueur.

Wäl mogna bruna kirsbär skiljas ifrån stenarne och hackas fint i et trädkäril, men sakta at icke saften spritar bort. Stenarne stötas för sig sjelfwa, blandas med köttet, och stoppas i en trekanns bouteille tillika med et lod bruten canel, et halft skålpund säcker, litet muskotblomma och några hwita pepparkorn; derpå slås så mycket godt bränwin at det står et stycke neder om halsen. Bouteillen täppes med kork, ställes i solen et par weckor, och omskakas hwar dag, då med det samma korken öpnas at taga luft. Detta silas sedan igenom tunnt linne och filtreras igenom distillerstratten med dubbelt grått papper belagdt, med några citronskifwor, röd winsten i stycken och et skedblad Cremor tartari.

## En Melerad Liqueur.

Af hallon, röda winbär och bruna kirsbär tages lika mycket, som stötes tilsammans och står

står öfwer natten at säfta sig andra dagen kramas det igenom en hårsil, då hälften af saften mätes emot dubbelt så mycket godt bränwin, hwilket tillika med et halft skålpund säckwin, canel, fyra neglikor och några hwita pepparkorn slås i en stor bouteille, som ställes i solen, korkas, ruskas och öpnas i åtta dagar, samt destilleras på ofwan anförde sätt.

## Helsosam Enbärs drick.

Twå fjerdingar mogna wäl rengjorda enbär, stötas sönder i et snyggt trädkäril, och pläckas ned i en rensmaklig dricksturna, tillika med twå händer malörtknoppar. Derpå slås godt friskt källwatten, tunnan sprundas til och bäres i en kall källare, at ligga i sex weckor utan rubbning. Sedan blir, det ju äldre ju bättre och spiritueusare. Det wärmer, stärker nerverna, drifwer urin och har en blodrenande kraft, om deraf drickes en liten portion hwar dag. Bör således få et rum i källaren, på landet där god tilgång är på deßa bär.

## At på landet i stora Hushåll få en god såpa, utan penninge-utgifter.

Ifrån hösten til Påsken börjas samlingen af alla slags ben och knokor, som finnas hafwa

wa någon must, i en torr tunna med löst läck; äfwen för sig sjelf i näfwerskeppor och dylikt, alt afskrädt fett af hwad namn det wara må, skräden af talg, skräpet på ljusstakar, det härska af fläsk, och alt det feta som sitter wid tallrikar efter spisadt fett kött, gammalt skumfett och dylikt, äfwen det som blir ofwan och i botten, då man skir smör til matlagning. Med et ord: ingen droppa af feta saker bör förkomma.

När såpa häraf skall förfärdigas, (som bör ske innan wärma kommer, då benen torkas för mycket ut, och fettet förtäres af mal,) huggas benen sönder med en yxa så små de kunna fås, afsköljas med rent watten, och läggas i en murpanna med så mycket lut, (hwars tilredning här nedanföre skall beskrifwas), at hon står mycket öfwer benskräpet: härmed står koket öfwer natten, allenast med så mycket eld at luten är ljum. På detta wiset mjukna benen litet at de lättare gifwa det feta ifrån sig. Andra dagen läggas i god tid tilräcklig eld under pannan, då en stark pålitlig människa som icke springer ifrån, står wid och med en lång käpp i form af en spade ner til, rör jämnt omkring, annars fastna benen wid botten och förstöra mödan. Hon bör äfwen hafwa et ämbar kall lut bredewid sig, hwarmed hon späder koket at det icke får koka öfwer. När det feta börjar tilräckligt wisa sig, skum-

mas det af i et durchslag som står på et käril, för at hindra benskärfwor ifrån såpan. Elden under kittelen lämpar man til lagom, ty om det slängkokar, får man icke så rätt på fettet, hwilket är ändamålet af anstalten. Grumlet som ligger qwar i durchslaget slås åter tilbaka i luten, hwarmed fortfares så länge någon smula fett är qwar ofwanpå. Imedlertid står det hopsparda gamla fettet på sakta eld i en kittel, med en skopa lut, at smälta, på det at det swartaste och fulaste grumlet må sjunka til botten. Men när alla ben noggrannt äro upsilade ur myrpannan, lägges det smälta fettet dit, at kokas och skummas med samma försigtighet, under påspädning af kall lut, at det icke får koka öfwer. Fettet silas igenom durchslaget på samma sätt som ofwan anfördt är, grumlet lägges tilbaka, och koket står på til dess alt det feta är hämtadt. Kiktelen göres då wäl ren, och andra morgonen slås ny ren lut dit til lagom myckenhet emot fettet, som så bör skiljas wäl ifrån alt det smutsiga skro som stadnar under; sex timar kokar då såpan, och inemot hon tjocknar lägges några händer salt til, som gör at hon skiljer sig bättre wid luten; när hon blir som en tjock wälling, lägges en sked deraf i en kall wattenskål, sjunker hon då til botten, är hon färdig. Elden tages genast undan pannmurn, och såpan står et dygn at kallna innan

nan hon widröres. Med en tunn hwaß knif skäres lagoma stycken af talgbotten, som läggas på brädden at torka i et kallt rum där wäderdrag är, utan sol, men de måste ofta wändas på det de må torka wäl och icke wätska sig när de nedhämtas til förwaring, Til wanlig swensk såpa brukas annars at inwispa luten med det feta, och såsom tunn förwara henne i en tunna; men utom det at denna är bättre, sedan hon såsom twäl är friad ifrån luten, äro deßa stycken mycket dryga, i des ställe man altid måste slösa med den tunna såpan, om twättersköna skola blifwa nöjda. Som hon är kokad af skräp, faller hon sig något mörk, men gör lisa fullt hwita kläder, och om man för ögonens skull wil hafwa bättre färg, så läggas twå händer fulla stött alun och et par skedblad stött blyhwitt uti, näst förr än hon blir fullkokad. Denna tilredning tyckes wäl falla sig litet beswärlig, men bör anses för winst, då en så dyr och nödig wara tilkommer af skräp.

Luten härtil beredes på följande sätt.

Fullkomlig god aska tages til den mycken het som kokämnet fordrar. Den samma fuktas litet med kallt watten på samma sätt som til brygd, hwarpå hon skyflas tilhopa i hög, midt i göres en djup grop hwari släs en half eller hel tappe osläckt kalk, alt efter myc-

myckenheten af askan, hwilken då tilpackas öfwer gropen at stå och draga sig igenom tre a fyra timar, blandas sedan med en spade wäl om hwarannat; då det i början bollar sig, men måste alla söndergnos. Härtil är då lagd en roste på et påbårskar, med en half alns tät halmbädd. Tappen slås wäl til, karet ställes litet lutadt framåt, och askan bredes jämnt öfwer, ej allenast wäl tilpackad, utan med bräder och stenar belagd til morgonen derpå, då de bortpläckas och kokande watten påslås, at stå et par timar innan det får afrinna. Et käril ställes under, luten öses åter up at stå et par timar innan hon aftappas, och sålunda fortfares med henne fyra gånger, eller intil des hon blir så stark, at et färskt ägg flyter up, som läggas i henne; ty på lutens styrka ankommer såpans godhet. En del deraf tages då til ben- och fettkokningen; och den andra mindre delen til såpan. Med denna luten kan sedan ej annat än grofwa kläder bykas, och då måste hon mycket utspädas med watten, om hon ej skall skada kläderna.

## Et eget sätt at få hwita kläder.

I stora hushåll der mycket ägg förstöres, böra alla skal förwaras i en torr tunna, som, när de blifwa til någon myckenhet, inläggas i en bakugn där de kunna wäl

orkas, men ingalunda brännas, ty då duga de icke. När de äro wäl torra, stötas de med en klubba i et torrt träkäril så smått at de kunna siktas igenom en hårsikt, då det grofwa åter stötes och siktas så länge något är qwar; detta pulver bewaras på et torrt ställe, helst i en stor glasburk. När byk skall förrättas, blandas twå a tre slefwar häraf til lut, då man skall få se en synbar werkan, hwarföre detta pulver endast bör nyttjas til det man wil hafwa wäl. Skämda citroner sönderkramade i watten, sedan mögel och skal äro ifrånstiljde, göra också en god werkan på fina kläder.

## Et approberadt sätt at bleka fort.

När Wäfwen legat i blöt et dygn at klistret wäl är upplöst, läggas en god del friskt kogödsel, blandad med tilförlitlig björkaska afwanpå et grof lakan, som är utbredt i byttkaret, och hwilket då helt tätt wikes tillsammans deröfwer. Sedan wäfwen är utwriden, läggas han slätt i sina hwarf öfwer; och kokadt watten slås på at karet blir fullt, när detta stått på et par timar, tappas luten af, och upkokad åter påslås; härmed förfares på warligt sätt i halftannat dygn utan uppehåll, och om luten imedlertid tyckes minska, utspädes hon med watten. Sista gången låter man luten stå på karet, til

des

des wäfwen kan handteras, då han wid sjön klappas och sköljes wäl innan han lägges på blekplatsen. Bykes sedan med wanlig lut ju oftare desto bättre; är wäfwen af finaste slaget kan äggpulvret nyttjas med i luten i synnerhet då fin tråd blekes; citronsaften gör ock då et godt gagn. Af äggpulvret kan äfwen göras en deg med watten, hwaraf göres kulor, som påstruket tager fläckar ur linnet. De som hafwa förråd på wäfstycken som ej straxt behöfwa användas, antingen klistrade eller apreterade, böra icke kistlägga dem förr än de äro urtwättade, så framt de skola göra gagn, och om de få en lång hwilotid i den rikes gömma, böra de twättas åtminstone en gång om året, och torkas några dagar på blekplatsen.

## At fort draga salt ur kött.

En wäl twättad swamp lägges i grytan at koka tillika med köttet; efter en stund tages han up och urtwättas i kallt watten, läggs tilbaka i grytan, och det så ofta til des köttet är lagom salt. En linneklut som en knytnäfwa, med rågmjöl inknuten, plär också hjelpa.

## Om smör är nödkärnadt

Swältes et par skedblad salt i friskt källwatten och slås i kärnan, så skär det sig.

## Citroner förwaras bäst

I en helt ny glacerad lerkruka som ställes öppen något högt i en god källare, och efterses om någon får mögelfläckar, då han strax borttages. NB. de nedläggas utan omwefwadt paper.

## At få Lin som liknar Silke.

Dertil tages godt fint och wäl häckladt lin, som bestrykes med färsk kalfdynga och läggas tilsammans fyra dagar, hwarpå det twättas och sköljes wäl ifrån orenlighet. En god del hwit twål skrapas fint, linet lägges i en kittel, och imellan hwart hwarf strös en flod med twäl. Imedlertid har man en stark lut tilreds af wide eller ekaska, som slås jämnt öfwer linet, och kokas halfannan time; när det är affwalnat, skölljes och framas det wäl ifrån luten och uphänges at torka långsamt, drages sedan imellan händerna jämnt och omhäcklas på den finaste häkla, då det blir som et silke hwaraf kan spinnas den finaste tråd, i synnerhet blir den lika stark, om linet lägges på längden och icke rullas på räckhufwudet. Om detta sättet brukades allmänt, skulle spinnerskan snarare få sin rulle full med jämnt garn utan åkor, och wäfwerskan tacka henne för lindrad arbetsmöda.

## At på annat sätt tilreda Lin och Hampa.

Något halm lägges jämnt ned på en kittelbotten, der åfwanpå groft linne, hwarpå ämnet utbredes jämnt och åter betäckes med linne, som öfwerströs med pottaska til twå fingers högd. Åter linne, så linet eller hampan, linne igen; men aktas noga wid läggningen at linet är wäl bewaradt ifrån at komma åt pottaskan. Ändteligen slås derpå en klar lut kallgjord, som stått et par dagar förut at sjunka, då man lägger allernast så mycket eld under, at kitteln blir warm men ingalunda kokande. När denna stått på en half time, slås den bort och ny i stället, hwarmed fortfares en hel dag, tages sedan up, twättas, torkas långsamt, och häcklas på en fin häckla, då det i mjukhet och finhet icke stort eftergifwer silke. NB. luten göres af hälften pottaska och hälften kalk.

## At twätta Ull.

Man gör en kallgjord lut af pottaska, häller af det klara, som upblandas med warmt watten. Ullen twättas wäl deri, sköljes i kallt, och utbredes til torkning, då hon blir fullkomligt god.

### At få hårda ärter snart kokta,

Lägges et par theskedar omalen senap dertil, och wil man hafwa dem til mos tages mera deraf.

### At göra godt löpe til ystning.

Af en gödd och rigtig mjölkkalf, tages magen som, sedan osten på et fat är slagen, renfad och twättad, äfwen mycket wäl rengöres osten blandas då up med et skedblad spenwarm mjölk, et färskt wäl wispadt ägg, litet saffran och salt, hwarpå den lägges tilbaka i magen, en korfslicka sättes före, och löpet hänges i wärman wid spisen at torka til behof.

### Et nytt sätt at förwara Turska Bönor.

Halfwäxta skäras de och förwällas; när de äro kalla, läggas de i små lärftspåsar, som delas i wisa kok. Deße läggas i en stor kruka eller glasburk. En laka kokas af två tredjedelar watten och en dito ättika, med salt efter mättet af bönorna. När den är wäl skummad och inkokad, slås han kall til bönorna; som wäl täppte bewaras i källaren och wattenläggas då de skola brukas med flera ombytta watten.

Re=

# Register.


A.

Aborrar Ostron, 122
Watten-Sauce 122
A la daube på salt kött 35
AnisBröd 276
Ankor 109

B.

Bakelse och Pastejer 146
Berberis-Saft 301
Biff-Stek 37
— — på annat sätt 38
Bihang 294
Biscuit 274
Bittermandel 276
Spansk 275
Säcker 274
Björklaka i smak af Champagne 301
Braxen at koka 123
Bönor at falta 239
Bönor Swenska stufwade 235
— — Turska at torka 238
— — Turska öfwer wintern at förwara 312

C.

Cichoria, hwit at stufwa 232
CitronBröd 280
— — säkert förwara 310
Compote af Krusbär 228
— — af Kirsbär 229
— — af omogna dito 230
— — af Nissper 229
— — af Plommon 229
— — af Päron 226
— — af Smultron 228
— — af Äpplen 224
— — med gelee 225
— — med rhenskt win 225
Creme Biscuit 210
— — Brulé 215
— — Caramell 213
— — Chocolade 211
— — Citron 209
— — Gelée 223
— — Glacerad 212
— — Grefwens 214
— — Grefwinnans 215
— — Hwit 210
— — Italiensk 213
— — Krusbär 216
— — af Kräftor 218
— — Hwardags 218 220
— — Mandel 217
— — Mekerad 217
— — Maringues 210
— — Mißost 221
— — Risgryn 221
— — Smultron 216
— — Snömos 214
— — Vermiceller 210
— — Win 212
— — Äpplen 216
Coteletter i papper af Kalf 67
— — ferserade af kalf 54
— — af Oxkött 47

E.

Enbär, Hälsodrick 303

F.

Ferserad Gädda 128
Fiskrätter 119
Fiäderfä, rätter deraf 101
Frecadeller fisk 128
—— af Kalfslefwer 66
Frecandon på kalf 59
Frecase på höns 108
Friserad Kalfbringa 74
Fogel, falsk 105
—— Stor Stek 110
—— Stek i gryta 112
Får och Hammel Grytstek 77
—— Kött, insaltning 91
—— och lamb, tilredningar 75

G.

Gelee af Hallon 246
—— af Krusbär 245
—— af Äpplen 246
Gelee Hjorthorn Engelsk 222
—— Crem 223
GrisSylta 99
Gryn och mjöl at bewara för mått 296
Gröut tilredningar 320
Gäddor Krom 120
Gäddor stekta 121
—— Torra 132
Gäss 108
Gös 124
Glagure på annat sätt 270

H.

Hachis af kött 40
Hare, god 116
Haricot af kalf 71
Hetwägg 175
Hjerpar 111
—— af Kalfkött 68
Hjorthornsmos 255
Honing preparerad til sylt 250
Hägg och Stärkbärs win 106
Höns och Kycklingar 106
—— med risgryn, en rätt 107

I.

Is at koka 124
Is-spegel 269
—— Bläddrig 269

K.

Kaka biscuit 194
—— af Bröd 192
—— Canel 192
—— Gramatika kallad 191
—— Grefwens 184
—— Grefwinnans 184
—— Gryn 188
—— Gäst 185

Kaka Gästabuds 182
— — Honing 199
— — Kirsbärs 127
— — Mandel 183
— — på annat sätt 183
— — Mjöl 186
— — Morot 192
— — Mör 194
— — Ost 196
— — Peppar 199
— — hwit dito 200
— — Sand 193
— — Smör 186
— — Watten små 199
— — Ägg 187
— — af äggegulor 191
Kallops 42
Kalfstek 50
Bringa i smak af ragout 52
— — Coteletter 54
— — ferserad 54
— — Kramdeln 52
— — Frecasee 53
— — Frecandon 59
— — Hufwud 55
— — dito Sylta 58
— — Lår 51
— — Roulader deraf 52
— — Stufwad 55
— — Kött pudding 61
— — bris i papers lådor 71
Kalfköttis bringa, med brun sauce 72
— — Fötter, en rätt 70
— — Hufwud, fylt 66
— — Korfwar 72
— — Lefwer 62
— — dito Roulader 64
— — Nifwor 75 at
— — Sylta, på annat sätt 69
— — Öron 60
Kalkon stekt 102
— — Gammal stek deraf 104
Klyten, en tyst rätt 42
Kojuret en rätt 46
Kål tilredningar 178
— — Blom stufwad 224
— — hwit pudding 179
— — hwit stufwad 180
— — sur sod 181
— — dito Tyst 181
Kläder at få hwita 307
Krusbärs conserve 249
Kryddskärpor 201
Kylande sommardrick 300
Kirsbär, insylta 247
— — dito med besparing af säckret 262
Kirsbär ättike, til sallat 263
— — Extract 266
— — Kulor 267
— — Liqueur 302
— — Mos härdt 264
— — saft tillagd 266
— — torra 264
— — Win 299
Kött färskt förwara til Ragout 295
— — tort befria från sälta 300

L.

Lambringa med portla= ka 84
— — med risgryn 87
— — med spenät 84
— — bringa på Franskt sätt 83
— — Bringa på Engelskt sätt 80
— — stekt 82
— — Coteletter 83
— — Dillkött 79
— — Fötter, sylta 91
— — hufwud at steka 87
— — Ragout brun med rofwor 82 185
— — Stek, ferserad 78
— — Stek med gur= kor 86
Lake 125.
Larsmåßpäron, torka til winter förråd 256
Lax 127
Lin fint, som silke 310
Lin och Hampa at bere= da 311
Linne fort bleka 308

M.

Macroner 262
Mandelbröd 198
— — bitter biscuit 276
— — Formar små 194
— — Kransar 173
Mandlar brända 251
— — spånor 195
Maringuer 195
Marmelad af Päron 247
— — Plommon 249
— — Smultron 247
Maskar af Kalfdans 220
Maßepain 271
Melerad liqueur 302
Mjöd af Hallon 298
Mordtter, unga slufwa= de 232
Mos af Hjortron 255
— — af Plommon 253
— — af Äpplen 257
— — meleradt 254
Munkar af kall stek 40

O.

Oblat Bakelse 279
Ostkaka god 196
— — löpe godt 312
Ostron aborrar 122
Ordringa 36
— — Grillerad 36
— — slufwad 48
— — Hare at laga 35
— — Hufwud präßsyl= ta 44
Kött-Coteletter 47
— — på Engelska 32
— — Lår på annat sätt 34
— — dito på annat sätt 33
— — Ragout med bryn= ta rofwor 39

Ox-Roulader 44
Oxstek god 29
— — ferserad 30
— — på spett 32
— — sylta 45
Tunga 46

P.

Plommon at sylta 248
Pomeransbröd 279
Pannplättar 196
Pastej beskrifning 146, 152
Pastejer af Kalfkött 72
Pastejdeg hård 147
— som kan ätas N. 2. 147
— — finare N:o 3. 148
— — af blåkål 161
— — af blomkål 162
— — på hela höns 155
— — på Hare 159
— — Kräft 163
— — med risgryn 156
— — på rökt skinka 154
— — med mördeg 154
— — små 157
— — af små fogel 158
— — af surkål 160
— — af stäckfisk 164
— — på oxkött 155
— — Engelsk 159
Patientia eller spenat, at torka 241
Portlaka at stufwa 235
Potater 281
— — Bakelse 282
— — Bakelse gorån 283
— — Berg meleradt 285
— — Brynta 290
— — Crem 286
— — Formbakelse 284
— — Kaka 284
— — dito Ruddel 292
— — Kokta 288
— — Klimpar i sop-pa 285
— — dito en rätt 286
— — Mos 289
Potates-pankakor och Munkar 284
— — dito fläsk 289
— — Pannplättar 285
— — Pudding 285
— — stekta 288
— — stufning 287
— — Soppa 288
— — Smörgåsar 290
— — Hwetbröd 291
— — Rudar 291
Puddingar 203
Puddingblod 208.
— — Mork 207
— — Kräft 205
— — Mjöl 203
— — Märg Engelsk 207
— — Ris 204
— — Spenat 205
— — Swiskon 206
— — Engelsk 203, 304
— — Äpplen 208

Päron kokta i hwardags-lag 227

i Must

Päron Must 621
- Larsmäß torra 256
Pepparnötter 201

K.

Ragout at nyttja på re-
sor 41
— — af Hare 117
— — på fogel 113
— — på färkött med
rofwor 85
— — På gurkor 233
Renstek 118
Roulader af kalflår 52
Rudor 125

S.

Saft hallon 259
— — dito utpräßade 260
— — Swarta win-
bär 258
Sauce aborrar 145
Sauce anjovis på gäd-
da 145
Sauce beskrifning 139
— — Brun Capris 141
— — Bringa grille-
rad 141
— — Förlorade ägg 141
— — Italiensk 140
— — Kirsbärs 143
— — Krusbärs 142
— — Kräftor skalade 144
— — Melerad 142
Sauce, pepparrot Bra-
xen 145
— — dito 145
— — Ostkaka 143
— — Sill stekt 143
— — Spansk 139
— — Turkisk 139
— — Tysk 139
— — Win 144
— — Engelsk 140
— — Simpor 126
Sill 129
— — annan rätt 130
Skarfsylta 45
Smör klaras til Bakelse-
deg 151
— — nödkärnadt at
hjelpa 309
— — deg som ej af wär-
man skadas N. 3. 148
Sparris 236
Spenat 232
— — på Engelska 231
Spritärter späda stuf-
wa 230
Spickekött, torrt upmju-
ka 294
Stek, upstekt 43
Strömming färskt 131
Stäckfisk 131
Surstekar at tillaga 296
Swin kött rätter 94
— — Gris stekt 97
— — hufwudsylta 98
— — Refbensspjäll,
steka 97
— — Skinka god ko-
ka 95
— — Sylta rull 99
Säcker bakwerk uplu-
pet 281
— — bröd 274

Säcker rötter slufwa 233
— — Plättar 277
— — Spanska 279
— — prepareras til Sylt 244
— — dito på annat sätt 244
Soppor alfwarsamma 165
— — af bärsafter 170
— — dricks 166
— — fisk 173
— — grön 174
— — hafwer 171
— — helgryn med swkskon 167
— — Kräft 172
— — Kumin 171
— — Kirsbär 169
— — Njupon 168
— — Plommon 173
— — Risgryn 169
— — Sago 168
— — snar kokad 174
— — Swiskon 167
— — Swart 176
— — Tjärnmjölk 174
— — Äple 170
Spenat och patientia 241

T.

Tortdeg N:o 5. 149

U.

Ull twätta 311

W.

Wattensauce Aborrar 122
Wafflor goda 196
— — af potates 283

Å.

Ål 124

Ä.

Äggrätter några 134
— bröd 138
— friserade 137
— förlorade på fat 138
— Kaka 136
— Sill 137
— Skinka med 135
— Surtout i 134
Ärter gröna at förwara 240
Ärter hårda snarkokta 312
Ärtskidor at torka 247
— Säcker kron 236
Ättikepulfwer på recior 129
Äppelberg meleradt 219
— — Compote 224
Äpplen friserade 289
— — Fylda 89
— — Ost 119
— — Snö 247
Äppel Compote med Rhenskt win 225
— — dito med gelée 225
Äpelkaka Engelsk 188
— — Snö 188